Żywienie ZBIOROWE

TREŚĆ NUMERU:

GRUDZIEŃ —— WARSZAWA —— 1950

ŻYWIENIE ZBIOROWE

Nr 12 Warszawa, grudzień 1950 r. Rok V



Walka o Pokój

Drugą połowę listopada przeżyliśmy pod wrażeniem obradującego w Warszawie II Światowego Kongresu Obrońców Pokoju.

Jeszcze mamy w oczach odświętnie strojną stolicę w tęczobarwne flagi wszystkich narodów świata, zjednoczonych symbolicznym znakiem białego gołębia na tle błękitu.

Jeszcze brzmią nam w uszach hasła Kongresu: „Pokój zwycięży wojnę“, „Ludzie dobrej woli różnych poglądów i wyznań łączcie się w walce o trwały pokój“, „Pokrzyżujemy ludobójcze plany polityków bomby atomowej“, „Niech żyje braterstwo między narodami“. Mocne i zdecydowane hasła widniały na transparentach, gmachach, na fabrykach i rusztowaniach budowli, wznoszonych na cmentarzysku ubiegłej, okrutnej wojny. Z trybuny Kongresu na antenie radia płynęły przemówienia delegatów we wszystkich językach świata: robotników, uczonych, artystów i duchownych, gorące słowa miłości bliźniego, proste, serdeczne prawdy, głoszone przez przedstawicieli setek milionów ludzi wszystkich części globu, miłujących wolność i prawo człowieka do swobody pod słońcem, do pokojowego budowania lepszego życia.

Kongres Pokoju w Warszawie — to wielki sejm wysłanników ludzkości, nękanej widmem krwawej katastrofy, jaką może zgotować światu zbrodnicza zmowa władców i sług dolara, amerykańskich imperialistów i międzynarodowych agentów kapitału.

Na Kongresie Warszawskim ruiny i zgliszcza nadwiślańskiej stolicy przestrzegały upiorną grozą straszliwych wspomnień i wołały do rozumu i sumienia świata: „żądamy zakazu podżegania do wojny“, „zakazu broni atomowej“, „zakazu wszelkiej propagandy wojennej“.

Światowy Kongres Obrońców Pokoju mocą swoich deklaracji i postulatów dał dobitny wyraz przekonaniu i wierze narodów w potęgę twórczych sił na świecie, które brzydzą się chaosem, mordem i pożogą. Są to siły mas pracujących, uczciwych, dobrych ludzi, którzy pragną budować jasny dom dla szczęśliwego jutra, aby mogli w nim odpocząć w ciszy i pokoju, bez obawy, że owoce ich pracy ulegną dnia pewnego zniszczeniu.

Siły te rosną z każdym dniem jak przypływ morza. Zadaniem ruchu obrońców pokoju — jak powiedział Prezydent Bolesław Bierut — jest budzić świadomość mas i ułatwić ich zorganizowane działanie w obronie pokoju, mimo terroru i represji imperialistycznych rządów.

Ruch obrońców pokoju jest największym, postępowym ruchem dzisiejszej epoki.

Walcząc o pokój, walczymy o prawdę, walczymy o sprawiedliwość, walczymy przeciwko krzywdzie i uciskowi człowieka i wierzymy, że ruch ten odniesie zwycięstwo.

* * *

Po siedmiu dniach obrad, II Światowy Kongres uchwalił manifest do narodów świata i orędzie do ONZ.

Manifest do narodów świata brzmi:

Wojna grozi ludzkości — dzieciom, kobietom, mężczyznom.

Organizacja Narodów Zjednoczonych nie spełnia nadziei narodów na zachowanie pokoju i spokojnego życia. ŻYCIE LUDZKIE I ZDOBYCZE LUDZKIEJ KULTURY SĄ W NIEBEZPIECZEŃSTWIE!

Narody chciałyby mieć nadzieję, że Organizacja Narodów Zjednoczonych zdecydowanie nawróci do tych zasad, na jakich została utworzona po drugiej wojnie światowej, utworzona w tym celu, aby zapewnić wolność, Pokój i wzajemne poszanowanie między narodami.

Ale narody świata pokładają jeszcze więcej nadziei w sobie samych, w swej zdecydowanej postawie i w swej dobrej woli. Dla każdego rozsądnego człowieka jest rzeczą jasną, że TEN, KTO TWIERDZI, IŻ WOJNA JEST NIEUNIKNIONA, SZKALUJE LUDZKOŚĆ.

Czytając to orędzie przyjęte w imieniu narodów 80 krajów na II Światowym Kongresie Pokoju w Warszawie, pamiętajcie, że WALKA O POKÓJ JEST WASZĄ WŁASNĄ NAJŻYWOTNIEJSZĄ SPRAWĄ. Wiedzcie, że setki milionów Obrońców Pokoju, zjednoczywszy się wyciągają do was dłoń. Wzywają was do udziału w najszlachetniejszej walce, jaką kiedykolwiek toczyła ludzkość wierząca głęboko w swoją przyszłość.

NA POKÓJ SIĘ NIE CZEKA. POKÓJ TRZEBA ZDOBYĆ!

ZJEDNOCZMY NASZE WYSIŁKI I ŻĄDAJMY ZAPRZESTANIA WOJNY, KTÓRA DZIŚ PUSTOSZY KOREĘ, A JUTRO GROZI POŻAREM CAŁEMU ŚWIATU.

Wystąpmy przeciw próbom ponownego rozpalenia ognisk wojny w Niemczech i Japonii.

Wraz z 500 milionami ludzi, którzy podpisali Apel Sztokholmski, domagajmy się zakazu używania broni atomowej, powszechnego rozbrojenia, kontroli wykonania tych zarządzeń. Ścisła kontrola powszechnego rozbrojenia i zniszczenia broni atomowej jest technicznie możliwa. Trzeba tylko tego chcieć.

Zmusimy do przyjęcia ustaw, które karzą za propagandę wojny.

Przedstawmy posłom do naszych Parlamentów, naszym rządom i Organizacji Narodów Zjednoczonych nasze propozycje w obronie pokoju, opracowane przez II Światowy Kongres Obrońców Pokoju.

Siły pokoju we wszystkich krajach są wystarczająco wielkie, głos ludzi pokoju jest dość potężny, aby wspólnymi siłami nalegać na spotkanie przedstawicieli pięciu wielkich mocarstw.

II Światowy Kongres Obrońców Pokoju dowiódł z niebywałą siłą, że LUDZIE, KTÓRZY ZJECHALI SIĘ Z PIĘCIU CZĘŚCI ŚWIATA, MIMO RÓŻNICY POGLĄDÓW, MOGĄ SIĘ MIĘDZY SOBĄ POROZUMIEĆ, ABY ZAPOBIEC KLĘSCE WOJNY I OCALIĆ POKÓJ.

NIECHAJ RZĄDY POSTĘPUJĄ PODOBNIE, A SPRAWA POKOJU BĘDZIE URATOWANA.

STANISŁAW KNAUFF

Wielka reforma

Uchwalona przez Sejm Ustawodawczy w dniu 28 listopada 1950 roku reforma pieniężna, wprowadzająca nowego, opartego na parytecie złota, zrównanego z najsilniejszą walutą świata — rublem radzieckim, złotego polskiego, stanowi niezawodnie niezwykle dużej wagi decyzię.

Dzięki szybkim postępom uspołecznionej gospodarki, dzięki definitywnemu przełamaniu trudności powojennego okresu, zyskaliśmy możliwość wprowadzenia w życie reformy, która położyła kres istniejącej dotąd tymczasowości pieniądza w Polsce. Uczyniliśmy to w chwili realizacji 6-letniego Planu Rozwoju Gospodarczego i Budowy Podstaw Socjalizmu, mając pewność, że reforma walutowa nie pociągnie za sobą wstrząsów w życiu gospodarczym kraju. Przeciwnie-pozwoli skutecznie paraliżować podejmowane przez wrogów zewnętrznych czy też wewnętrznych, próby podważania zaufania do naszego pieniądza, zniesie istniejące dotąd dysproporcje między Polską, krajem stałego, szybkiego postępu gospodarczego, a nękanymi kryzysem, rozdzieranymi przez wewnętrzne sprzeczności, krajami kapitalistycznymi.

Reforma umożliwi wreszcie dalsze, systematyczne podnoszenie stopy życiowej świata pracy, przywracając tak bardzo nam potrzebną cnotę oszczędności. Oszczędności niezbędnej zarówno, w każdej dziedzinie naszej gospodarki, jak też w życiu jednostki. Oszczędności, będącej jednym z podstawowych warunków zwycięskiego wykonania naszych, na tak ogromną skalę zakrojonych, planów gospodarczych.

Reformę pieniężną mamy już poza sobą. Sposób jej wprowadzenia w życie w ciągu 48 godzin, wystawił chlubne świadectwo naszemu aparatowi bankowemu, administracyjnemu, czy uspołecznionego handlu. Masy pracujące, miast i wsi, mimo że w pewnych, ograniczonych zresztą do minimum wypadkach, poniosły —co było rzeczą nieuniknioną — straty materialne, odniosły się do reformy nie tylko ze zrozumieniem, ale i entuzjazmem, widząc w niej jeszcze jeden dowód, że nasza wspólna, wytrwała, zmierzająca do utrwalenia pomyślności gospodarczej kraju praca, wydaje owoce.

Jeśli kto może mieć powód do niezadowolenia z reformy — to elementy spekulanckie miast i wsi, elementy gromadzące większe ilości gotówki i walut zagranicznych, co umożliwiało im dezorganizowanie rynku, przechwytywanie towarów przeznaczonych dla pracujących. Zmniejszając o 2/3 posiadane przez spekulantów zapasy pieniędzy, kładąc zdecydowany kres pokątnym machinacjom walutowym, reforma zniosła sztuczny nacisk, dający się odczuwać w okresach wzmożonej spekulacji na niektóre artykuły powszechnego użytku, dała możność nabywania ich bez przeszkód człowiekowi pracy, którego zarobki, jak i ceny zostały utrzymane na dotychczasowym poziomie. Podwyżka cen jedynego artykułu — wódki, podyktowana została jakże słusznym dążeniem Rządu, a nie względami fiskalnymi, do zmniejszenia konsumpcji alkoholu, ukrócenia plagi pijaństwa, smutnego posiewu przedwojennych, opartych na dochodach Monopolu Spirytusowego, budżetów i okupacyjnego, tragicznego okresu. Podwyżce tej, biorąc pod uwagę skutki, jakie pociąga za sobą dla zdrowia fizycznego i moralnego narodu — nadmierna konsumpcja alkoholu, można jedynie gorąco przyklasnąć.

Niewątpliwie świat pracy odczuł już i odczuwać będzie nadal dobroczynne skutki wprowadzenia stałego pieniądza.

*
* *

Dla pracowników żywienia zbiorowego, dokonana reforma stanowi jeszcze jeden nakaz wzmożenia wysiłków, celem pełnego wykonania zadań, jakie na ten ważny dział usług nałożył Plan 6-letni. Wytrwałym wysiłkiem trzeba nam zrealizować zarówno pełny program inwestycji, jak i postawić pracę istniejących i nowootworzonych placówek na najwyższym poziomie.

Jak wielką wagę przywiązuje Partia i Rząd do naszej pracy, dowodem tego jest ogłoszona w dniu 8 listopada r. b. uchwała Prezydium Rządu, która stwierdzając, że stan obecny nie zaspokaja szybko rosnących potrzeb świata pracy, stwarza podstawy oraz nakreśla szerokie ramy rozwojowi żywienia zbiorowego. Wynika z niej konieczność podniesienia jakości wydawanych posiłków, ich różnorodności i wyboru, wynika nieodzowna potrzeba wprowadzenia obowiązujących, na naukowych podstawach opartych receptur, wynika szybka rozbudowa sieci zakładów, ze specjalnym zwróceniem uwagi na nowobudujące się osiedla oraz miejscowości wypoczynkowe i uzdrowiskowe.

Każdy rok 6-letniego Planu będzie pociągał za sobą wzrost stopy życiowej ludności, zmiany w poziomie odżywiania, w strukturze wydatków na żywienie. Jest rzeczą naturalną, że żywienie zbiorowe musi dotrzymać kroku tym przemianom, pamiętając, że od jakości posiłków zależy wzrost wydajności pracy.

Zagadnienia dużej wagi — to modernizacja urządzeń, którą przewiduje uchwała, to usprawnienie zakupów, które zostaną częściowo zdecentralizowane, to konieczna rozbudowa zakładów pomocniczych.

Stoimy w obliczu trudnych, odpowiedzialnych prac, stoimy w obliczu palących nakazów, które obowiązują wszystkie piony żywienia zbiorowego, zarówno państwowy jak i spółdzielczy.

Nie należy chyba udowadniać, że zbiorowym, rzetelnym wysiłkiem ogółu pracowników żywienia zbiorowego, zadania te zostaną wykonane i zostaną wykonane dobrze. W interesie mas pracujących, w imię wielkich zadań 6-letniego Planu.

Uchwała Prezydium Rządu w sprawie żywienia zbiorowego

Prezydium Rządu podjęło w dniu 8 listopada 1950 r. uchwałę w sprawie usprawnienia gospodarki uspołecznionej w dziedzinie żywienia zbiorowego.

Uchwała ma niezwykle doniosłe znaczenie tak dla aparatu żywienia zbiorowego, jak i dla całego życia gospodarczego i społeczno-politycznego Polski Ludowej. Podkreśla ona bowiem wielkie znaczenie żywienia zbiorowego w okresie budowy fundamentów socjalizmu w naszym kraju i wskazuje zadania uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego w perspektywie Planu 6-letniego.

Przed zakładami żywienia zbiorowego stoi zadanie zapewnienia wyżywienia ciągle wzrastającej ilości konsumentów przy jednoczesnym polepszaniu jakości i wyboru posiłków.

W roku 1955 sieć zakładów żywienia zbiorowego musi dać wyżywienie 2.200.000 ludzi dziennie. Będzie to wynikiem przebudowy struktury gospodarczej kraju, wielkiego uprzemysłowienia, stałego i wydatnego wzrostu zatrudnienia, włączania kobiet do pracy produkcyjnej, masowego szkolenia zawodowego itd. Stąd potrzeba rozbudowy sieci zakładów żywienia zbiorowego różnego typu i charakteru, począwszy od tanich barów mlecznych i dostępnych jadłodajni, a skończywszy na lokalach rozrywkowych.

Rozbudowa sieci zakładów nie stanowi jednak o wszystkim. Uchwała podkreśla, że jakkolwiek rozbudowa ta postępuje szybko, to stan żywienia na obecnym etapie nie zadowala rosnących potrzeb mas pracujących. Potrzeby te w miarę wykonywania Planu 6-letniego będą wzrastały na skutek wzrostu dobrobytu świata pracy, stałego podnoszenia się stopy życiowej robotników i wzrostu realnych wartości płac. Dawać to będzie w efekcie zapotrzebowanie mas pracujących na lepsze jakościowo posiłki i większy ich wybór asortymentowy.

Należyte dostosowanie się uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego do zwiększonych wymagań i siły nabywczej ludności pracującej jest podstawowym zadaniem tej ważnej gałęzi gospodarki uspołecznionej tym więcej, że — jak mówi Uchwała — jakość odżywiania, szczególnie jakość posiłków w zakładach żywienia zbiorowego i ich wysoki poziom — stanowi warunek nieodzowny wzrostu wydajności i gotowości do pracy mas pracujących.

Dla realizacji tych zadań uchwała przewiduje m.in.:

1. Wzmocnienie organizacyjne spółdzielczego aparatu żywienia zbiorowego poprzez zmiany w strukturze organizacyjnej Związku Spółdzielni Spożywców i Centrali Rolniczej Spółdzielni „Samopomoc Chłopska", które polegać będą na wyodrębnieniu w centralach i w terenie osobnych komórek żywienia zbiorowego. Podkreślona została przy tym zasada jednolitego kierownictwa i osobistej odpowiedzialności kierowników tych placówek.

2. Rozbudowę szerokiej sieci zakładów żywienia zbiorowego w nowobudujących się osiedlach i rozbudowę zakładów gastronomicznych i usługowych w miejscowościach uzdrowiskowych i wypoczynkowych oraz właściwe wykorzystywanie lokali gastronomicznych zgodnie z ich przeznaczeniem w celu rozszerzenia sieci i uniknięcia dewastacji urządzeń przemysłu gastronomicznego.

3. Zapewnienie dostawy nowoczesnych maszyn i sprzętu dla zakładów żywienia zbiorowego celem osiągnięcia mechanizacji i automatyzacji pracy. Dostawa maszyn i sprzętu ma nastąpić w krótkich terminach tak ze źródeł krajowych, jak i z importu.

4. Usprawnienie systemu zaopatrywania zakładów żywienia zbiorowego w surowce żywnościowe przez wprowadzenie zakupów zdecentralizowanych od osób fizycznych i przedsiębiorstw nieuspołecznionych.

5. Podniesienie jakości posiłków i zróżnicowanie asortymentowe dań obiadowych przez wprowadzenie planowania jadłospisów i obowiązującej receptury potraw, i dostosowywanie jej do siły nabywczej ludności.

6. Wzmożenie kontroli sanitarnej nad zakładami żywienia zbiorowego w zakresie warunków higienicznych w zakładach i zdrowotności posiłków.

7. Przeszkolenie kadr żywienia zbiorowego celem podniesienia kwalifikacji personelu zatrudnionego w zakładach żywienia zbiorowego i zapewnienia dopływu nowych wykwalifikowanych pracowników.

Już w I kwartale 1951 r. będzie otwartych 5 dużych ośrodków szkolenia w zawodzie gastronomicznym.

Ponadto Uchwała zawiera szereg innych postanowień jak np. w sprawie pokrywania kosztów administracyjno-rzeczowych i remontów stołówek akademickich, prowadzenia bufetów przyzakładowych i szkolnych itp.

Myślą przewodnią Uchwały jest nadanie właściwego kierunku dla żywienia zbiorowego na najbliższą przyszłość i stworzenie warunków jego rozwoju.

Postanowienia Uchwały dowodzą z jednej strony należytego doceniania znaczenia żywienia zbiorowego w okresie budownictwa socjalizmu, a z drugiej strony — dają wyraz głębokiej troski Rządu o sprawy bytowe świata pracy. Poprzez rozbudowę sieci zakładów żywienia zbiorowego i usprawnienie ich pracy, a nadewszystko poprzez podniesienie jakości posiłków i zapewnienie spożywania ich w warunkach kulturalnych, tj. w warunkach wygody, higieny i estetyki — osiągnięte zostanie czołowe zadanie uspołecznionych zakładów żywienia zbiorowego: — zadowolenie mas pracujących.

Masy pracujące, które realizują hasła Planu 6-letniego, muszą mieć świadomość, że ich wysiłek wykuwa nowy, lepszy ustrój społeczny, nowe, lepsze formy bytowania.

Należy spodziewać się, że w najbliższym czasie postanowienia Uchwały znajdą odzwierciedlenie w szczegółowych rozporządzeniach i instrukcjach Ministerstwa Handlu Wewnętrznego oraz innych zainteresowanych Resortów i że będą skrupulatnie i konsekwentnie wykonywane przez aparat żywienia zbiorowego.

MGR STANISŁAW DOBRZAŃSKI

Żywienie zbiorowe na nowym etapie

Uchwała Prezydium Rządu z dnia 8 listopada 1950 r., dotycząca usprawnienia gospodarki uspołecznionej w dziedzinie żywienia zbiorowego, podkreślając słusznie, że stan żywienia zbiorowego nie zadowala na obecnym etapie zwiększonych potrzeb mas pracujących — wskazuje, że w okresie budowy fundamentów socjalizmu w Polsce, przy stałym wzroście dobrobytu mas pracujących, występować będzie podnoszenie stopy życiowej świata pracy i zwiększanie wydatków na żywienie. Uchwała przewiduje, że w wyniku tego musi nastąpić w uspołecznionych zakładach żywienia zbiorowego podniesienie jakości potraw, zróżnicowanie jadłospisów i dostosowanie ich do wymagań i zwiększonych możliwości płatniczych konsumentów. Jadłospisy muszą być układane w sposób planowy i na podstawie receptury, zatwierdzonej przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego.

Przed zakładami żywienia zbiorowego zostało zatem postawione odpowiedzialne zadanie zapewnienia światu pracy dobrej jakości posiłków, szczególnie dań obiadowych, w zróżnicowanym asortymencie i kosztach. Aby zadania te wykonać, uspołecznione zakłady żywienia zbiorowego muszą przeorganizować swą pracę w kierunku planowania produkcji, przy jednoczesnym oparciu procesów produkcyjnych na wyraźnych i ściśle przestrzeganych normatywach. Nieodzowne tu będzie wprowadzenie tygodniowego planowania jadłospisu i obowiązkowego przestrzegania ustalonej receptury potraw. W planowym jadłospisie sporządzanym na cały tydzień, należy ustalić nazwy potraw (dań), na każdy dzień tygodnia, ilość surowców, ilość porcji i ich cenę. W ten sposób sporządzony tygodniowy jadłospis, będzie podstawą obliczenia zapotrzebowania na surowce do produkcji.

Przy układaniu planowanego jadłospisu, zakłady żywienia zbiorowego muszą mieć na uwadze:

a) potrzebę planowania obiadów o różnych cenach w dostosowaniu do potrzeb i możliwości płatniczych konsumenta,
b) konieczność uwzględnienia obiadów popularnych, klubowych i tanich dań w ilościach odpowiadających zapotrzebowaniu ze strony konsumentów,
c) racjonalność zestawu dań obiadowych z punktu widzenia zdrowia,
d) konieczność przestrzegania obowiązującej receptury potraw,
e) oparcie jadłospisów o najbardziej dostępny w danym okresie asortyment surowców i właściwe jego wykorzystanie,
f) możliwości zaopatrzenia,
g) wykorzystanie urządzeń produkcyjnych i wyposażenie zakładów oraz równomierne obciążenie personelu.

Przy planowaniu jadłospisów zakłady żywienia zbiorowego winny pamiętać, że **potrawy muszą być jak najbardziej urozmaicone pod względem różnorodności składników**, które wno-

szą produkty, jak również pod względem smaku i koloru.

Rękojmią dostarczenia wszystkich niezbędnych organizmowi składników pokarmowych, jest stosowanie szerokiego asortymentu produktów, z których każdy wnosi inne wartości odżywcze, niezbędne dla zdrowia. Urozmaicenie posiłku jest w dużej mierze zależne od stosowania różnorodnych warzyw, rodzajów i gatunków mięsa oraz produktów zbożowych. Zwłaszcza wykorzystywanie sezonowych warzyw jest konieczne, zarówno ze względu na zdrowie człowieka, jak i ze względów kalkulacyjnych. Każdy bowiem produkt w momencie nasilenia podaży jest tani i w doborowym gatunku.

Należy dążyć stale nie tylko do urozmaicenia pożywienia, ale i **uczynienia go bardziej atrakcyjnym.** Do tego przyczyniać się będzie dobór dodatków smakowych. Również doceniać trzeba estetyczny dobór barw oraz staranne i czyste podanie potraw. Czynniki te pobudzają apetyt i wpływają na zadowolenie konsumenta.

W planowych jadłospisach i w karcie dnia należy wyraźnie wyszczególniać z jaką jarzyną będą podane dania mięsne, aby konsument nie spotykał się z tym, że wybierając na zupę barszcz burakowy, otrzyma do mięsa również buraczki. Przy doborze zup winny znaleźć się w jadłospisach, na każdy dzień zarówno zupy kwaśne jak i neutralne w smaku, a dodatki do drugich dań mają być tak dobierane, aby smakowo i kalorycznie uzupełniały się wzajemnie.

Poszczególne zestawy obiadów tak popularnych jak i klubowych nie powinny powtarzać się częściej niż raz na 10 dni.

Ministerstwo Handlu Wewnętrznego **rozesłało już do wszystkich zakładów żywienia zbiorowego tymczasową recepturę potraw.** Jest to rejestr potraw podstawowych i specjalnych z podziałem na zupy, dania mięsne z różnych rodzajów mięsa i drobiu, dania rybne, dalej potrawy jarzynowe i mączne oraz surówki jarzynowe, owocowe i desery. Receptura podaje nazwy i skład potraw oraz ilość produktów, które mają być do nich użyte. **Zachowanie zarówno składu, jak i ilości produktów musi być ściśle przestrzegane, dla każdej potrawy. Jest to warunek niezbędny dla podniesienia jakości posiłków.**

Rejestr potraw może być uzupełniany recepturą potraw regionalnych, po zaopiniowaniu ich przez Oddział Żywienia przy Wydziale Handlu Wojewódzkiej Rady Narodowej.

Dania podane w recepturze są najbardziej rozpowszechnione w kucharstwie i sposób ich przyrządzania nie nasuwa większych trudności żadnemu z fachowców. W dalszym etapie prac Ministerstwa Handlu Wewnętrznego przewidziane jest wydanie tymczasowej kartoteki kucharskiej z przepisami technologicznymi przyrządzania potraw.

Przy sporządzaniu jadłospisów tygodniowych, zakłady żywienia zbiorowego winny uwzględniać możliwie szerokie wykorzystanie artykułów o dużej podaży na danym terenie i w danym okresie czasu. Wykorzystać szczególnie należy sezonowe nasilenie surowców.

Jeżeli surowce podane w recepturze są niedostępne, należy je zastępować produktami zastępczymi o tej samej wartości odżywczej, np. smalec margaryną lub olejem itp.

Obowiązek stosowania receptury ma specjalne znaczenie dla obiadów popularnych i tanich dań, gdyż zabezpieczać będzie jakość tych posiłków z punktu widzenia racjonalizacji żywienia i wielkości porcji.

Zestawy obiadów popularnych i klubowych winny być tak dobrane na podstawie receptury, aby koszt surowca do obiadów klubowych był znacznie wyższy od kosztu surowca do obiadów popularnych. Polepszona jakość obiadów klubowych sprawi, że istotnie będą się one różniły od obiadów popularnych. Spowoduje to zwiększenie zapotrzebowania na obiady klubowe, a zmniejszenie ilości konsumentów obiadów popularnych, co będzie miało wpływ na poprawę rentowności zakładów.

Menu obiadów popularnych i klubowych w karcie dnia muszą być każdorazowo różne zarówno w zupach jak i w drugich daniach, przy czym menu obiadów klubowych musi być zawsze atrakcyjniejsze dla konsumenta.

Obiady popularne, oparte na recepturach z II daniem mięsnym, będą przy koszcie surowca ponad 2 zł nierentowne we wszystkich kategoriach zakładów. Receptura przewiduje jednak zestawy obiadowe bezmięsne, rybne, z podrobów itp. o koszcie surowca 1,50 zł — 1,80 zł, które w zakładach niższych kategorii mogą być rentowne. Nierentowność obiadów popularnych może być w wielu wypadkach wyrównana przez wzmożone zapotrzebowanie rentownych obiadów klubowych, które będą mogły być przygotowywane przy koszcie surowca 2,40 — 3,50 zł (3 dania), a więc będą rentowne z reguły już dla zakładów II kategorii.

Zestawy obiadów popularnych i klubowych o niższym koszcie surowca np. popularny 1,50 zł, klubowy 2,40 zł, muszą być przeplatane na zmianę w różnych dniach tygodnia zestawami o koszcie wyższym, np. popularny 2 zł, klubowy 3 zł, tak jednak, aby obiad klubowy, w każdym dniu tygodnia był korzystniejszy dla konsumenta pod względem zestawu potraw, ceny surowców i większego wyboru asortymentowego.

Zakłady żywienia zbiorowego, w których warunki produkcji i możliwości organizacyjne zezwalają na to, winny również planować przygotowywanie obiadów o wyższym koszcie, w cenie wynikającej z zasad prawidłowej kalkulacji. Obiady takie, oparte o droższy i dobrze dobrany surowiec, mogą zyskać uznanie konsumentów, odpowiadając ich gustom i przyzwyczajeniom domowym.

Do receptury załączone zostały tymczasowe orientacyjne normy ubytków mięsa i ryb przy zimnej i termicznej obróbce. Z uwagi na brak standaryzacji mięsa, normy te podane zostały w granicach od — do. W normach uwzględnione zostały wszystkie rodzaje mięsa zwierząt rzeźnych przedniej i tylnej części tuszy oraz najczęściej stosowane sposoby przyrządzania, a

więc gotowanie, duszenie i smażenie. Tablice norm ubytków i przyrostu na wadze zaopatrzone zostały wyjaśnieniami co do sposobu ich wykorzystania. Pozwoli to na usprawnienie kontroli zużycia surowca w zakładach żywienia zbiorowego.

Do receptury załączono również normy przyrostu na wadze kasz i makaronów w czasie przyrządzania.

Przestawienie działalności zakładów żywienia zbiorowego z wąskiego asortymentu potraw na produkcję szerszą w asortymencie i cenach, wymagać będzie maksymalnego wykorzystania zdolności produkcyjnej kuchni, usprawnienia zaopatrzenia i przeorganizowania niektórych działów pracy.

Maksymalne wykorzystanie możliwości produkcyjnych zakładu wpłynie korzystnie na dobór i ilość potraw w karcie obiadowej. Znając ilość i rodzaj narzędzi pracy w zakładzie oraz zdając sobie sprawę, jak można rozłożyć zajęcia personelu, kierownik zakładu winien dążyć do pełnego wykorzystania uzdolnień pracowników i możliwości produkcyjnych kuchni.

TADEUSZ CHĘCIŃSKI

W obliczu trudnych zadań

Zbiorowe żywienie jest niewątpliwie jednym z najbardziej podstawowych i ważnych zagadnień, których właściwe rozwiązanie jest nieodzownym warunkiem realizacji 6-letniego Planu Rozwoju Gospodarczego i Budowy Podstaw Socjalizmu w Polsce.

Ażeby żyć i pracować, człowiek musi odpowiednio się odżywiać; stąd potrzeby ludności w zakresie artykułów żywnościowych są niewątpliwie najbardziej żywotnymi i niezbędnymi potrzebami. W roku 1938 przeciętna rodzina robotnicza wydawała 64% swoich dochodów na zakup żywności we wszelkich postaciach; reszta budżetu, tzn. 36% wydawana była na inne cele, służące do zaspokojenia dalszych potrzeb, a więc na zakup odzieży, obuwia, zapłacenie komornego, opał, światło itd. Rodzina inteligencka zarabiająca przed wojną znacznie więcej, wydawała na zaspokojenie potrzeb, związanych z żywieniem, już tylko około 33%. Obecnie struktura budżetu człowieka pracy zmieniła się wyraźnie na korzyść; przeciętna bowiem rodzina robotnicza wydaje obecnie na życie około 58% swych dochodów, reszta wydawana jest na potrzeby wyższego rzędu, m. in. na wydatki związane z życiem kulturalnym, z higieną itd.

Jak wynika z tego, człowiek pracy wydaje większą część swych zarobków na zaspokojenie potrzeb w zakresie żywienia, bądź przez zakup surowców, które sam przetwarza sposobem domowym, badź przez zakup gotowych posiłków w zakładach żywienia zbiorowego.

Wg przybliżonych obliczeń mieszkańcy Polski spożyli w roku 1948 ponad 30 miliardów posiłków, w tym okresie czasu zakłady żywienia zbiorowego (bez wojska) wydały około 300 milionów posiłków, a więc zaledwie 1% ogólnej ilości. W świetle tych cyfr uwypukla się znaczenie żywienia zbiorowego dla świata pracy, dla całości życia gospodarczego i społecznego Polski. Nic więc dziwnego, że Plan 6-letni stawia przed instytucjami, przedsiębiorstwami i zakładami żywienia zbiorowego liczne i ważne zadania, których wykonanie jest niezbędnym warunkiem jego realizacji.

Realizacja Planu 6-letniego wymaga, aby w okresie najbliższych lat 6 ilość zatrudnionych w sektorze socjalistycznym poza rolnictwem wzrosła z około 3.600.000 w 1949 r. do ok. 5.700.000 w 1955 r., a więc mniej więcej o 65%.

Plan przewiduje, że na wymienioną cyfrę przyrostu zatrudnienia złoży się ok. 1.200,000 kobiet, które dotychczas nie pracowały w procesach gospodarki narodowej oraz kilkaset tysięcy ludzi, zatrudnionych dotychczas w rolnictwie, którzy przesunięci zostaną do pracy w przemyśle. Jednym więc z podstawowych zadań żywienia zbiorowego będzie umożliwienie kobietom wzięcia udziału w produkcji społecznej, zwalniając je od ponoszenia ciężarów prowadzenia gospodarstwa domowego, a w szczególności od przygotowywania posiłków. Lenin pisał: „Prawdziwe wyzwolenie kobiety, prawdziwy komunizm zacznie się tylko tam i wtedy, gdzie i kiedy zacznie się masowa walka (prowadzona przez proletariat posiadający władzę państwową), przeciwko temu drobnemu gospodarstwu domowemu lub raczej masowa jego przebudowa na potężne gospodarstwo socjalistyczne".

Lenin nazywał stołówki zbiorowe próbkami kiełkowania komunizmu, „które istotnie zdolne są wyzwolić kobietę, istotnie zdolne są zmniejszyć i zlikwidować jej nierówność z mężczyzną i niewspółmierność w wytwórczości, i w życiu społecznym".

Musimy pamiętać też o tym, że większość osób przesuniętych z pracy na roli, do pracy w socjalistycznym przemyśle miast, nie będzie prowadziła własnych gospodarstw domowych, korzystając wyłącznie z zakładów żywienia zbiorowego.

Plan 6-letni przewiduje poważny wzrost wydajności pracy we wszystkich dziedzinach gospodarki narodowej i tak:

w przemyśle średnim i wielkim wzrost o 60%
w budownictwie „ „ 86%
w Państw. Gospodarstwach Roln. „ „ 90%
itd.

Ten planowany wzrost wydajności pracy opierać się będzie przede wszystkim na postępie technicznym, postępie organizacyjnym i na wynikach ruchu współzawodnictwa pracy i racjonalizatorstwa. Jednakże i tu również bardzo poważną rolę odgrywa właściwe rozwiązanie problemu żywienia zbiorowego. Człowiek bę-

dzie mógł tym chętniej, lepiej i wydajniej pracować, im lepiej będzie się odżywiać. A właśnie żywienie zbiorowe jest w stanie dać posiłki sporządzone i zestawione według najnowszych wymagań dietetyki, w oparciu o najbardziej nowoczesne założenia oraz wnioski nauki i higieny. Właśnie żywienie zbiorowe może dać posiłki o szerokim asortymencie, urozmaicone, obfitujące w witaminy i potrzebne dla człowieka ilości wszelkich składników odżywczych.

W zakładach żywienia zbiorowego można i trzeba dawać posiłki zróżnicowane, zgodnie z potrzebami, wynikającymi z wieku spożywców (stołówki dla dzieci, młodzieży), z charakteru wykonywanej pracy zawodowej, stołówki przystosowane do stanu zdrowia (dietetyczne, jarskie itp.). Takie zróżnicowane przygotowanie potraw w gospodarstwie domowym byłoby oczywiście niemożliwe.

Odrębne, również ważne zagadnienie, to kulturalne formy podawania posiłków, troska o wygodę konsumenta, o miły, panujący w zakładzie, nastrój. Należy wreszcie podkreślić, że zakłady żywienia zbiorowego zaoszczędzają spożywcom wiele czasu. Na sporządzenie jednego gorącego dania w zakładzie, zużywa się 4 razy mniej czasu, aniżeli w gospodarstwie domowym. Lokalizacja zakładów żywienia zbiorowego w pobliżu miejsc pracy, względnie miejsc zamieszkania, pozwoli uniknąć straty czasu, związanej z często dziś spotykanym oddaleniem miejsca spożywania posiłków od zakładu pracy, względnie od mieszkania spożywcy.

Podstawowym warunkiem realizacji Planu 6-letniego jest poważne obniżenie kosztów własnych, we wszystkich dziedzinach gospodarki socjalistycznej, które w efekcie winno przynieść około 90 mlrd. zł akumulacji, a więc około 50% wartości nakładów inwestycyjnych, przewidzianych w Planie. Obowiązuje więc nas oszczędność we wszystkich dziedzinach gospodarki narodowej. Zasadę tę w pełni realizuje żywienie zbiorowe; pozwala ono na znacznie oszczędniejsze i bardziej celowe wykorzystanie surowców, opału i energii elektrycznej, na obniżenie wydatków materiałowych i pieniężnych —w porównaniu ze sposobem przygotowywania posiłków indywidualnie, w domach. Rozwój żywienia zbiorowego winien przynieść poważne oszczędności w związku z postępem organizacji pracy, mechanizacją produkcji, na skutek racjonalnego wykorzystania odpadków żywności itp.

Ważne zadania stawia również Plan 6-letni przed żywieniem zbiorowym na wsi. Stopniowe przejście na uspołecznioną formę gospodarki rolnej wymaga równoległego rozwoju sieci zakładów żywienia zbiorowego na wsi, które wydawać będą gotowe posiłki członkom spółdzielni produkcyjnych i pracowników PGR.

Wymieniliśmy jedynie kilka najważniejszych zadań, które stoją przed żywieniem zbiorowym w Planie 6-letnim, pomijając cały szereg innych funkcji i obowiązków. Jednakże już w świetle tych krótkich uwag staje się zrozumiałe, dlaczego Plan 6-letni przewiduje dynamiczną rozbudowę sieci zakładów żywienia zbiorowego, która w roku 1955 ma osiągnąć liczbę ok. 11.000. W ostatnim roku Planu 6-letniego zakłady żywienia zbiorowego dysponować będą ok. 600.000 miejsc konsumpcyjnych. Oznacza to, że 600.000 obywateli będzie mogło jednocześnie otrzymywać posiłki. Zakłady żywienia zbiorowego będą w stanie obsłużyć w ciągu dnia ponad 2.200.000 osób, uwalniając ich od kłopotów prowadzenia gospodarstwa domowego i gwarantując pożywne, zdrowe, smaczne i tanie posiłki, podawane szybko, w sposób estetyczny i wygodny dla konsumenta.

Sprawami żywienia zbiorowego zajmować się będzie szereg przedsiębiorstw uspołecznionych. Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego i Związek Spółdzielni Spożywców, będą kierować i nadzorować pracę zakładów żywienia zbiorowego w miastach: Centrala Rolnicza Spółdzielni „Samopomoc Chłopska" uruchomi w ostatnim roku Planu 6-letniego ok. 5.000 zakładów żywienia zbiorowego na wsi i w małych osadach. Ponadto czynne będą bary mleczne, prowadzone przez Centralę Spółdzielni Mleczarsko-Jajczarskich: Kolejowe Zakłady Gastronomiczne uruchomią na dworcach kolejowych ok. 800 wzorowych zakładów gastronomicznych; czynne będą wreszcie, jednakże w mniejszej ilości, zakłady gastronomiczne prowadzone przez Centralę Rybną, Orbis i Centralę Spółdzielni Inwalidzkich.

Największym gestorem w zakresie żywienia zbiorowego w miastach będą przedsiębiorstwa i zakłady, kierowane przez Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego. Stąd Plan 6-letni CZPG ma decydujące znaczenie dla całokształtu problemu żywienia zbiorowego w Polsce. W okresie Planu 6-letniego, CZPG planuje dynamiczny wzrost ilości zakładów żywienia zbiorowego, którego wymaga szybka przebudowa struktury społeczno-gospodarczej kraju i socjalizacja Państwa. Jeśli ilość zakładów żywienia zbiorowego Centralnego Zarządu Przemysłu Gastronomicznego, planowaną na koniec roku bieżącego oznaczymy jako równą 100, to w roku 1955 otrzymamy wskaźnik 850, co odpowiada w liczbach bezwzględnych 2.000 zakładów, wówczas gdy zakłady podporządkowane ZSS osiągną cyfrę 1.500. Oczywiście Plan 6-letni CZPG przewiduje równolegle wzrost ilości miejsc w zakładach.

Jeszcze szybszy i bardziej dynamiczny wzrost wykazuje wskaźnik obrotów. W 1955 roku wskaźnik obrotów kształtuje się na poziomie ok. 1000 w stosunku do roku 1950 równemu 100. Fakt ten świadczy o tym, że postępująca mechanizacja pracy, stałe podnoszenie poziomu technicznego wyposażenia zakładów, lepsza organizacja oraz bardziej fachowa, sprawna i szybka obsługa — pozwolą na wydawanie posiłków w jednostce czasu większej ilości osób, spowodują zwiększenie rotacji obsługi klientów, przelotowość zakładów wzrośnie o około 20%.

Godnym podkreślenia jest również fakt, że planowany wskaźnik ilości dań obiadowych, wykazuje w okresie sześciu lat szybszy wzrost w stosunku do obrotów. Wskaźnik ilości wydawanych dań obiadowych w 1955 roku, planowa-

ny jest na 1.200 w stosunku do 1950 roku, równemu 100. Jest to objaw pomyślny, świadczący o pozytywnej i korzystnej zmianie struktury obrotów zakładu żywienia zbiorowego. Zmniejsza się bowiem udział obrotów, pochodzących ze sprzedaży tzw. towarów handlowych (przede wszystkim wyrobów alkoholowych), zwiększa się natomiast udział produkcji własnej, najbardziej istotnego elementu działalności zakładu, gdyż detaliczna sprzedaż gotowych towarów handlowych nie zwalnia konsumenta od konieczności przygotowania posiłków w domu i nie stwarza mu warunków, niezbędnych do ich spożycia.

Plan 6-letni CZPG zakłada poważny wzrost wydajności pracy, co będzie wynikiem szybkiego postępu technicznego w pracy zakładów. Jeśli wskaźnik stanu technicznego przeciętnego zakładu żywienia zbiorowego CZPG w r. 1950 określimy liczbą 100, to ten sam wskaźnik osiągnie w r. 1955 liczbę 2000, co znaczy, że zaopatrzenie zakładów żywienia zbiorowego w roku 1955 będzie 20-krotnie lepsze aniżeli obecnie. Plan CZPG przewiduje zaopatrzenie zakładów, pracujących obecnie w bardzo trudnych i prymitywnych warunkach, w specjalne maszyny i urządzenia, będące wyrazem postępu technicznego, produkowane w kraju, bądź za granicą, jak: mechaniczne obieraczki jarzyn, maszyny do mielenia miesa, do krajania chleba, maszyny do mycia naczyń, suszarki do naczyń, lodówki elektryczne, wózki do rozwożenia potraw na sali konsumpcyjnej, urządzenia klimatyzacyjne itd. Wreszcie plan działalności CZPG na najbliższy okres czasu przewiduje utworzenie i ujednolicenie organizacji i techniki pracy, dokładne określenie zakresu działania i odpowiedzialności najdrobniejszej komórki organizacyjnej, każdego stanowiska, wreszcie staranną kontrolę działalności zakładu i każdej komórki organizacyjnej tegoż zakładu .

Specjalny nacisk położony zostanie na szkolenie nowych kadr pracowników gastronomicznych, przede wszystkim pracowników operatywnych ,a więc kucharzy i podających. Problem ten należy obecnie do najbardziej trudnych i dlatego poświęcono mu specjalną uwagę. Wiemy o tym, że ,,kadry decydują o wszystkim", że bez odpowiedniej ilości ideowych i fachowych pracowników gastronomicznych, nie będziemy mogli wykonać nałożonych na żywienie zbiorowe zadań. Planujemy więc zorganizowanie co najmniej 5 nowocześnie wyposażonych w niezbędne urządzenia, Centralnych Ośrodków Szkoleniowych, gdzie szkolić się będzie młody narybek pracowników gastronomicznych, praktycznie i teoretycznie, w czynnych przy Ośrodkach kuchniach, salach konsumpcyjnych itd. Ponadto CZPG przewiduje organizację licznych kursów, od kilkotygodniowych do kilkomiesięcznych, na których doszkalani będą pracownicy CZPG pod względem ideologicznym i fachowym. Planuje się również organizację kursów korespondencyjnych, które pozwolą na uzupełnienie wiadomości fachowych i uspołecznienie pokaźnej liczby pracowników CZPG, bez odrywania ich od warsztatów pracy.

Podaliśmy szereg cyfr i wskaźników, obrazujących działalność zakładów żywienia zbiorowego, kierowanych przez CZPG, w okresie Planu 6-letniego. Jednakże pamiętać należy o tym, że cyfry te i wskaźniki, tworzą jedynie pewne ramy działalności CZPG, są jakby zewnętrznym wyrazem istotnej pracy i sposobu wypełniania obowiązków. Decydującą będzie oczywiście treść, którą potrafimy wypełnić te ramy.

Centralny Zarząd Przemysłu Gastronomicznego planuje rozbudowę sieci zakładów żywienia zbiorowego do ponad 2000 w roku 1955. O ile sieć ta ma wypełnić podane wyżej obowiązki, odpowiadać musi szeregowi warunków. W szczególności ważną jest sprawa lokalizacji zakładów. Dążyć należy w zasadzie do rozmieszczenia zakładów żywienia zbiorowego bądź w pobliżu miejsc pracy, bądź w pobliżu miejsc zamieszkania pracowników, gdyż praktyka wykazała, że w tych miejscach właśnie chcą konsumenci spożywać posiłki. Poza tym w chwili obecnej istnieje wyraźna dysproporcja między zagęszczeniem sieci zakładów żywienia zbiorowego w centralnych punktach miasta i na peryferiach. Prywatni właściciele restauracji i barów, kierowani jedynie chęcią zysku, uruchamiali te zakłady wyłącznie niemal w śródmieściu, tj. tam, gdzie było wyjątkowo duże nasilenie ruchu i gdzie mieszkańcy należeli do dobrze sytuowanych. Przedmieścia i peryferie miast były na ogół pozbawione odpowiednich punktów gastronomicznych. Dysproporcje te muszą być zlikwidowane, gdyż podstawowym zadaniem zakładów żywienia zbiorowego jest podawanie posiłków ludziom pracy w sposób jak najbardziej dla nich wygodny, zajmujący jak najmniej czasu, w atmosferze uprzejmej obsługi, w kulturalnym i higienicznym lokalu. Dążyć będziemy zatem do tego, aby lokalizacja sieci zakładów żywienia zbiorowego odpowiadała ściśle potrzebom ludności miast, aby każdy człowiek pracy mógł znaleźć odpowiedni lokal w pobliżu miejsca pracy, względnie miejsca zamieszkania.

Rzecz jasna, że uruchomienie zakładu żywienia zbiorowego nie może polegać jedynie na powierzchownych zmianach. Niestety, dotychczas w wielu wypadkach, uruchamiane przez CZPG zakłady, różniły się od poprzednio prowadzonych przez prywatnych właścicieli, jedynie zmianą szyldu. Na tym odcinku nastąpić musi zasadniczy i szybki przełom. Zakłady żywienia zbiorowego prowadzone przez Państwo, muszą wykazywać wyraźnie pozytywne różnice i zmiany w stosunku do poprzednich, kapitalistycznych restauracji, barów itp. Zakłady prywatne, nastawione wyłącznie na zysk, dbały przede wszystkim o wygląd zewnętrzny sal konsumpcyjnych, natomiast tzw. ,,zaplecze", a więc kuchnia, garmanażernia, magazyn itd. były w całkowitym zaniedbaniu, ograniczone do minimalnej przestrzeni o fatalnych warunkach higienicznych. Obecnie stan ten ulec musi radykalnej zmianie. CZPG wydał już w teren odpowiednie instrukcje, w których zwrócił uwagę na konieczność szybkiej przebudowy przejmowanych lokali. Zaplecze, a przede wszystkim pomieszcze-

nia kuchni i magazynu, musi ulec rozszerzeniu i przystosowaniu do rzeczywistych potrzeb. W tym celu należy przejmować sąsiadujące lokale sklepowe, prywatne itp., ewentualnie jeśli nie będzie tej możliwości, należy zmniejszać powierzchnie sal konsumpcyjnych na rzecz zaplecza, gdyż odpowiednie pomieszczenia gospodarcze są koniecznym warunkiem wydawania zdrowych, higienicznych i smacznych posiłków. Powierzchnia „zaplecza“ winna być co najmniej równa powierzchni sali konsumpcyjnej.

Szczególną uwagę poświęcić należy sprawie odpowiedniego asortymentu posiłków. Obecny zestaw potraw jest nader skromny i mało urozmaicony, co spowodowane jest przede wszystkim wspomnianymi już trudnościami lokalowymi oraz niskim stanem technicznym urządzeń gastronomicznych. W miarę znikania tych przeszkód wzrastać będzie asortyment potraw. Ambicją CZPG jest, ażeby człowiek pracy otrzymywał w zakładach żywienia zbiorowego potrawy i dania, zgodne z wymaganiami higieny i z osobistymi upodobaniami.

Jednym z bardziej istotnych warunków wypełnienia zadań, nałożonych na żywienie zbiorowe — jest konieczność wytworzenia miłej atmosfery w czasie spożywania posiłków. CZPG przewiduje więc w licznych zakładach poranki i wieczory muzyczne, występy artystyczne itp. rozrywki które, umilać będą czas spożywcom, przyczyniając się jednocześnie do podniesienia poziomu ich życia kulturalnego.

Oczywistą jest rzeczą, że w planach działalności CZPG wysokie wymagania stawiane będą personelowi, obsługującemu spożywców. Przewidujemy tu specjalną akcję uświadamiającą i szkoleniową, która w okresie 6 lat obejmie wszystkich pracowników operatywnych. Szeroko prowadzone współzawodnictwo pracy oraz obsługiwanie zakładów przez wzorowe brygady ZMP, pozwoli niewątpliwie podnieść kulturę obsługi i zaspokoić całkowicie wymagania ludzi pracy, korzystających z zakładów żywienia zbiorowego.

Kończąc te uwagi na temat zadań stojących przed Centralnym Zarządem Przemysłu Gastronomicznego w okresie Planu 6-letniego, należy stwierdzić, że są one liczne i niełatwe, jednakże zespół pracowników tego przemysłu będzie niewątpliwie realizował je z zapałem i energią, zdając sobie sprawę z tego, że wynikami pracy przyczyni się do szybszej i pełniejszej realizacji Planu 6-letniego Rozbudowy Gospodarczej i Budowy Podstaw Socjalizmu w Polsce.

ARCH. KAZIMIERZ BIERNACKI

Nowe restauracje M D M

Warszawa nie miała dotąd sposobności poznania problemu żywienia zbiorowego od jego najbardziej interesującej strony. Żywienie to rozpoczęło się bowiem w dawnych restauracjach prywatnych, pospiesznie i często powierzchownie przerobionych dla nowych celów. W 24 tego rodzaju zakładach, o dwóch i pół tysiącach miejsc, może posilić się około dwunastu tysięcy warszawiaków, licząc pięciokrotną „rotację“ w ciągu dnia. Jeśli nawet dodamy, że cyfry te ulegną pewnemu powiększeniu jeszcze w roku bieżącym — plonu tego nie można uznać za imponujący.

Nie tylko jednak zbyt mała ilość i szczupłość zakładów powoduje tak powściągliwą ocenę. Ważniejsza jest jakość zakładów, w których nowa treść wypełniła stare formy. Większość tych zakładów, przystosowanie do nowych warunków ograniczyła do ulepszenia zaplecza gospodarczego. To, co się działo bowiem dotąd za kulisami warszawskich restauracji, przechodziło pod względem przestrzennym najśmielszą wyobraźnię. Im większy był zakład, tym gorsze panowały w nim warunki, tym większa ciasnota i tym cięższe warunki pracy dla zatrudnionych. Powierzchnie kuchen, przygotowalni, zmywalni, magazynów, stanowiły często 1/4, a nawet 1/8 norm przestrzennych, przewidzianych dla nowobudowanych zakładów, a nie zawsze sąsiednie sklepy czy mieszkania, pozwalały na odpowiednie poszerzenie tych zapleczy.

Wprowadzone ulepszenia, acz poprawiały znacznie warunki higieniczne i warunki pracy zatrudnionych, uchodziły z konieczności uwadze ogółu spożywających posiłki konsumentów. Sale bowiem, poza pewnymi odświeżeniami i korektami natury estetycznej, nie ulegały żadnym wyraźniejszym przeróbkom. Toteż prawdziwą inauguracją zakładów żywienia zbiorowego na terenie Warszawy będzie otwarcie nowo zaprojektowanych i obecnie budowanych zakładów gastronomicznych, w lokalach specjalnie na ten cel przeznaczonych. Lokale te uwzględniają wszystkie najnowsze postulaty funkcjonalne i przestrzenne, opracowywane obecnie przez umyślnie do tego celu powołaną Komisję, w której zasiadają najwięksi specjaliści w Polsce. Komisja ta, obradująca od kilku tygodni, opierając swe prace o wzory zagraniczne: radzieckie, duńskie, amerykańskie i francuskie, przejrzała wszystkie projekty Biur Projektów ZOR oraz MDM i poczyniwszy szereg zmian i poprawek, zaakceptowała je, jako całkowicie odpowiadające zadaniom.

Na pierwszy ogień pójdą nowe zakłady gastronomiczne w Marszałkowskiej Dzielnicy Mieszkaniowej. Powstają one na odcinku od Pięknej do Placu Unii Lubelskiej. Kopanie fundamentów pod gmachy rozpoczęto przed kilku tygodniami, a dziś można już widzieć wznoszące się mury. O tych pierwszych jaskółkach nowej epoki żywienia warszawiaków—chcę tu parę słów powiedzieć.

Zakładów gastronomicznych będzie kilka i to o różnorakim charakterze. Wszystkie one będą umieszczone w dolnych kondygnacjach wielo-

kondygnacyjnych gmachów mieszkalnych. Wspominam o tym dlatego, że okoliczność ta zaważy w pewnym względzie na dysponowaniu przestrzenią lokali. Konieczność umieszczania w parterze, co kilkanaście metrów, wind i klatek schodowych (rzecz prosta, omurowanych od strony sal), służących do komunikacji z górnymi kondygnacjami gmachów, stwarzała znaczne utrudnienia projektującym architektom. Trzeba jednak przyznać, że z trudności tych wyszli na ogół zwycięsko. Klatki schodowe i windy nie rozczłonkowują sal konsumpcyjnych, leżących od ulicy, przedzielają tylko w pewnym stopniu zaplecza gospodarcze, położone z reguły w tylnych partiach gmachów.

Drugą cechą tych nowowznoszonych zakładów gastronomicznych jest nieznana na ogół publiczności warszawskiej wielokondygnacyjność. Obejmują one najczęściej trzy dolne kondygnacje gmachów; parter, antresolę (najczęściej z tarasem) i pierwsze piętro. Schody w zakładach tych stają się zatem nie tylko ważnym elementem kompozycji funkcjonalnej, ale i pierwszorzędnym akcentem architektonicznym. Na dole, najczęściej poza obszernymi hallami, szatniami i umywalniami, znajdują się niewielkie bary. Właściwe sale restauracyjne czy kawiarniane, przewidziane są najczęściej na antresolach i pierwszym piętrze. Tamże od podwórza, a właściwie od strony wielkich, wewnętrznych zieleńców i kwietników, przewidziane są kuchnie, przygotowalnie potraw, garmażernie, chłodnie, magazyny, zmywalnie oraz szatnie, jadalnie i pokoje wypoczynkowe dla pracowników. Między piętrami umieszczono po kilka niewielkich wind potrawowych i gospodarczych, które wraz ze schodami wewnętrznymi zapewnią międzykondygnacyjną łączność zakładu. Nie trzeba dodawać, że wielkość wszystkich tych ubikacji odpowiada możliwie ściśle nowoopracowanym normom przestrzennym. Sutereny i piwnice przewidziane są wyłącznie na składy. Z reguły nie może się tam odbywać żadna praca, wymagająca stałego przebywania pod ziemią.

Lokalizacja zakładów żywienia zbiorowego w Marsz. Dzieln. Mieszk.

1 Cukiernia
2 Restaur. Winiarnia
3 Duża restauracja
4 „ Kawiarnia
5 Restauracja
6 Kawiarnia
7 Cukiernia i sprzedaż ciastek.

Podziałka 1:5000

Przejdźmy teraz pokrótce zakłady gastronomiczne Mieszkaniowej Dzielnicy Marszałkowskiej.

Na rogu Pięknej, gdzie do niedawna mieściła się popularna apteka Bukowskiego, buduje się winiarnia i restauracja typu „Kaukazkiej Caveau". Obejmie ona trzy kondygnacje: w podziemiach (wyjątkowo) będzie winiarnia pod stylowymi sklepieniami, szatnie i umywalnie. Na parterze przewidziany jest bar, na piętrze zaś restauracja. Będzie to niewielki, wykwintny zakład, na 90 do 100 miejsc.

Dwa wielkie zakłady gastronomiczne powstaną na Marszałkowskiej między Placem Zbawiciela, a Koszykową po stronie nieparzystej. W Bloku 6b umieszczony będzie na 3 kondygnacjach zakład na 350 miejsc. Na parterze, poza szatnią, toaletami i obszernym hallem-poczekalnią, przewidziany jest niewielki bar. Obszerne schody wiodą gości na niewysoką antresolę, połączoną z tarasem od ulicy. W antresoli tej będzie wielka sala restauracyjna, łącząca się w sezonie z tarasem. Pierwsze piętro zarezerwowane zostało na wielką restaurację, wyposażoną w bufety i orkiestrę, loże, ewent. parkiet do tańca. Z tyłu przewidziane jest obszerne zaplecze gospodarcze.

W tym samym gmachu po drugiej stronie wejścia frontowego, umieszczona zostanie trzykondygnacyjna, reprezentacyjna kawiarnia na 350 miejsc, o nieco mniejszym zapleczu. I ona będzie miała na antresoli obszerny i długi taras, z którego można będzie pijąc kawę, obserwować wielkomiejski ruch na wspaniale rozbudowanej Marszałkowskiej.

Czwarty zakład, powstający w tej dzielnicy, to mniejszych rozmiarów, ale równa klasą restauracja 120-osobowa, po nieparzystej stronie Marszałkowskiej, między ul. Oleandry i Placem Unii Lubelskiej, w bloku 7c. I ona na dole będzie miała bar, a na wyższej kondygnacji restaurację.

Piąty wreszcie i narazie ostatni w MDM zakład gastronomiczny, to kawiarnia i cukiernia, po parzystej stronie Marszałkowskiej, niedaleko teatru Rozmaitości. Obok tego teatru powstaje nowa uliczka, zadrzewiona, idąca do Alei I Armii. Przy ulicy tej rozpoczęto już budowę bloku 7b, w którym w narożniku na parterze ulokuje się duża, stuosobowa kawiarnia oraz obszerna sala, przeznaczona do sprzedaży ciastek i małej konsumpcji na miejscu. I ten zakład, jak poprzednie, został zaprojektowany według najnowszych wymagań wiedzy i odpowiada nowym normom przestrzennym.

Rzecz jasna, że wszystkie wymienione zakłady wyposażone będą we wszelkie aparaty ułatwiające pracę, a więc obieraczki ziemniaków, mechaniczne zmywalnie itd. Więcej nawet, przewidziane jest wybudowanie w okolicach Placu Unii specjalnego gmachu, do wykonywania wstępnych prac gastronomicznych, jak ćwiartowania mięsa, patroszenia ryb, drobiu i zwierzyny, obierania jarzyn i tych wszystkich czynności, które produkują odpadki, zatruwające klimat nie tylko restauracji, ale często i okolicznych domów. Centrala ta przesyłałaby do zakładów gastronomicznych już gotowe półfabrykaty, zmniejszając tym samym pracę zakładów.

Tak więc MDM oddaje południowej dzielnicy Warszawy, już w ciągu roku ponad 1000 miejsc, co przy pięciokrotnej rotacji na dzień, daje ponad 5000 posiłków, w warunkach możliwie doskonałych. Zniknie tłok i uciążliwe wyczekiwanie w restauracjach. Wydajność pracy i obsługa, dzięki zupełnie innym niż dotąd warunkom staną na wysokości zadania. Jakość potraw ulegnie zmianie na lepsze. Odetchną konsumenci i pracownicy. Potworne warunki pracy, jak np. w „Paradisie" przy Nowym Świecie, przejdą do ponurej przeszłości. Zakład taki, jeśli zostanie zachowany, to jedynie w charakterze osobliwości, dla pokazania przyszłym pokoleniom, w jakich warunkach kazano pracować jednym ludziom, aby drudzy mogli się „bawić".

Na zakończenie dodać należy, że podana sieć MDM nie wyczerpuje programu robót w zakresie zakładów gastronomicznych Nowej Warszawy. Na tzw. pięciu trasach śródmieścia powstanie nieco później cały szereg pierwszorzędnych zakładów gastronomicznych, wyposażonych we wszystkie zdobycze wiedzy w tym zakresie. Sam Muranów posiadać będzie kilka zakładów żywienia zbiorowego o blisko 1000 miejsc. Trasa W-Z, Nowy Świat, Krakowskie Przedmieście — to samo. Te z istniejących zakładów gastronomicznych, które dadzą się adaptować, będą ocalone i powiększą wydatnie pulę miejsc dla konsumentów. Inne ulegną słusznej likwidacji. Wszystko to w obrębie kilku najbliższych lat uczyni prawdziwy przewrót w odżywianiu się warszawiaków, pozwoli ważny problem żywienia zbiorowego postawić w warunkach odpowiednich i wykazać wszystkie jego zalety.

Zdobycze stolicy, stosowane jednocześnie w innych ośrodkach miejskich kraju, jak np. w Nowej Hucie — dadzą architektoniczną podbudowę problemowi żywienia zbiorowego w państwie, nasycając teren Polski siecią odpowiednio do swych zadań zaprojektowanych zakładów gastronomicznych.

INŻ. JANUSZ ŁOŚ

Planowanie wytwórczości i obrotu w zakładach żywienia zbiorowego

Plan 6-letni przewiduje rozwój żywienia zbiorowego, wyrażający się na rok 1955 cyfrą około 600% w stosunku do roku 1949 *). Jest rzeczą zrozumiałą ,że rozwój ten wymagać będzie inwestycji a więc i planowania na wszystkich szczeblach budowy organizacyjnej. Wymagać będzie również rzetelnej współpracy wszystkich, którzy w ten czy inny sposób związani są z zagadnieniem żywienia zbiorowego. Z tego względu czytelników naszych powinno zainteresować, jak sprawy te zostały rozwiązane w ZSRR.

Otóż plan wytwórczości gotowego pożywienia (program wytwórczości) i obrotu, jest podstawową częścią przemysłowo-handlowo-finansowego planu, każdego przedsiębiorstwa żywienia zbiorowego **). Plan wytwórczości wyraża działalność przedsiębiorstwa, która składa się z przygotowania produkcji: a) podstawowej, tj. produkcji dostarczanej konsumentom w postaci dań i b) tzw. innej produkcji — półfabrykatów, wyrobów kulinarnych, pieczywa, napojów bezalkoholowych itp.

Przy okazji podamy radziecką interpretację pojęcia „danie". Otóż danie jest to porcja pożywienia, przygotowana i wykończona według przepisów sztuki kulinarnej, posiadająca ustaloną ilość składników odżywczych.

*) Plan 6-letni. „Książka i Wiedza" Warszawa 1950.

**) T. A. Maksimienko „Ekonomika i planowanie żywienia zbiorowego" Pol. Wyd. Gosp. Warszawa, 1950.

W programie wytwórczym dania podzielone są na grupy: dania pierwsze, drugie, desery i zimne. Drugie dania grupuje się według rodzajów, w zależności od podstawowego surowca, z którego są sporządzone (mięsne, rybne, jarzynowe itp.). Osobno podane są tzw. „dania porcjowe", przygotowane z reguły po zamówieniu przez konsumenta i odznaczające się bardziej skomplikowanym przyrządzeniem oraz większą normą zużytego surowca.

Program wytwórczości układa się we wskaźnikach naturalnych (ilość dań, waga wytworów itp.) oraz wartościowych, tj. w pieniądzu. Ogólna ilość planowanych do wydania dań i innych wyrobów, nazywa się wydajnością wytwórczości. Musi ona odpowiadać ustalonym przepisom, dotyczącym rodzaju, asortymentu i wagi.

Przy planowaniu obrotu określa się: a) ogólne rozmiary (sumę) obrotu, b) skład obrotu, c) miejsce sprzedaży.

Pierwszą wielkość otrzymuje się mnożąc ilość dań przez ich cenę sprzedażną. Sumę obrotu towarów nabytych otrzymuje się przez dodanie odpowiednich marż do ceny zakupu.

Przy układaniu planu przedsiębiorstw żywienia zbiorowego, należy wychodzić z założenia maksymalnego zwiększenia udziału w obrocie produkcji własnej. Sprzedaż towarów nabywanych ma znaczenie tylko jako uzupełnienie gotowych potraw. Dlatego podstawowym wskaźnikiem planu, obok ogólnej wartości obrotu, jest ilość dań.

Do planu wytwórczości i obrotu potrzebna jest znajomość następujących elementów: 1) liczby stołowników, 2) rozmiaru i charakteru żądań konsumentów, 3) zdolności nabywczej konsumentów, 4) przewidywanego wykonania planu za okres przedplanowy, 5) perspektywy zaopatrzenia się w surowiec i artykuły na okres objęty planem, 6) rozmiaru i struktury własnej produkcji i produkcji nabywanej.

Z kolei przejdziemy poszczególne elementy planu.

1. Ustalenie kontyngentu stołowników

Metoda ustalenia przypuszczalnej ilości stołowników, zależy od tego, gdzie i kogo dany zakład obsługuje. Ilość stołowników łatwiej ustalić w stołówce fabrycznej niż w otwartej jadłodajni. W stołówce kontyngent stołowników ma więcej stały charakter. Wahania — poza okresem nasilonych urlopów, nie są zbyt wielkie. Dużą pomocą może tu być badanie stosunku konsumpcji drugich dań do ogólnej ilości konsumentów. Stosunek ten (współczynnik drugich dań) daje możność określić z dostatecznym dla celów praktycznych przybliżeniem, ilość stołujących się w dowolnym dniu, jeżeli znana jest ilość wydanych drugich dań.

Jadłodajnia obsługująca konsumentów w miejscu ich zamieszkania; powinna systematycznie zapoznawać się z liczbą i składem stołowników, drogą metody wyrywkowej. Nieodzowne przy tym jest śledzenie zmian, zachodzących w rejonie jadłodajni (zmiany w liczbie mieszkańców, tworzenie nowych urzędów itp.).

Należy również brać pod uwagę wahania sezonowe (okresy nasilonych urlopów, sezony budowlane itp.).

Przy określaniu liczby stołowników w nowoorganizowanych okręgach, korzysta się z danych zakładów żywienia zbiorowego, pracujących w analogicznych warunkach.

2. Badanie popytu i siły nabywczej konsumentów

Przy układaniu programu wytwórczości, należy brać pod uwagę nie tylko liczbę stołowników ale i ich zapotrzebowanie, jego rozmiary i strukturę.

Zapotrzebowanie to można poznać bądź w drodze bezpośredniego obcowania z konsumentem, bądź na podstawie danych statystycznych. W pierwszym wypadku stosuje się przyjmowanie zamówień, ankietowanie, notowanie spostrzeżeń co do szybkości rozchodzenia się dań, studiowanie książki zażaleń i wniosków, zwoływanie konferencji konsumentów w celu ustalenia ulubionych jadłospisów.

Na podstawie sprawozdań i danych statystycznych poznaje się upodobania konsumentów, drogą zestawienia danych sprzedaży w dniach najbardziej charakterystycznych. Należy również badać stosunek, zachodzący między sprzedażą dań podstawowych, a nabywanych towarów (np. kanapek).

Niezmiernie ważne jest badanie siły nabywczej konsumenta. Należy więc przede wszystkim ustalić dochód konsumenta. Z dochodu tego należy wyłączyć wydatki niekonsumpcyjne: obowiązkowe opłaty na rzecz państwa, składki na organizacje, komorne itp. Pozostałość dochodu stanowi siłę nabywczą konsumenta, którą (po odliczeniu wzrostu oszczędności) zużywa na zakupy w handlu detalicznym i na opłatę żywienia zbiorowego.

Przy określaniu zdolności nabywczej konsumentów, stosuje się następującą technikę: a) średnią miesięczną płacę zarobkową jednego stołownika dzieli się przez współczynnik stanu rodzinnego; w ten sposób znajduje się część płacy, przypadającej przeciętnie na jednego członka rodziny. b) Planowaną sumę obrotu miesięcznego przedsiębiorstwa dzieli się przez liczbę stołowników, co daje rozmiar przeciętnego zakupu jednego klienta. c) Sumę przeciętnego zakupu mnoży się przez 100 i dzieli przez sumę przeciętnej płacy (z uwzględnieniem współczynnika stanu rodzinnego). W wyniku wszystkich obliczeń, otrzymuje się rozmiar zakupu, wyrażony w procentach w stosunku do sumy przeciętnej płacy (z uwzględnieniem współczynnika stanu rodzinnego).

Przy obliczeniach należy uwzględniać, że średnie wskaźniki nie odzwierciedlają poziomu zakupów poszczególnych grup pracowniczych. Dlatego też obliczenie zaleca się przeprowadzać według poszczególnych grup spożywców, wyraźnie odróżniających się poziomem płacy od przeciętnej (pracownicy umysłowi, pracownicy inżynieryjno-techniczni, młodszy personel obsługujący itp.).

Dalsze kolejne elementy planu omówimy w numerze następnym.

MGR INŻ. BOGUMIŁA MUSZKATOWA

Z zagadnień alkoholizmu

Zadziwiającym objawem w dziejach kultury i cywilizacji jest fakt, że ludzie masowo i dobrowolnie zatruwają się substancjami szkodliwymi dla zdrowia. Do tych substancji, poza nikotyną i narkotykami takimi jak morfina i kokaina, należy najgroźniejsza trucizna ze względu na wielkie rozpowszechnienie i rozmiary wyrządzanych szkód — **alkohol.** Historia alkoholizmu sięga najdawniejszych czasów. Istnieją dowody, że napoje alkoholowe były znane już w starożytnym Egipcie na 3000 lat przed naszą erą.

Logicznie narzuca się myśl, że ludzkość przez tyle tysięcy lat aż do naszych czasów była ofiarą **nieświadomości** złych skutków spożywania alkoholu, a zatem dzisiaj, przy obecnym wysokim poziomie nauk, po znakomitych osiągnięciach fizjologii, anatomii patologicznej i innych gałęzi wiedzy biologicznej, w dobie precyzyjnych instrumentów i niezwykle ścisłych metod badawczych i po zgromadzeniu niezbitych dowodów szkodliwości alkoholu — człowiek, istota rozumna, uzna picie alkoholu za sprzeczne ze zdrowym rozsądkiem i wyrzeknie się tej trucizny natychmiast i na zawsze.

Niestety, logika tego rozumowania nie przyjęła się jeszcze w naszej rzeczywistości. Pomimo prowadzonej w wielu krajach i u nas propagandy uświadamiającej, pomimo prób stosowania mniej lub więcej drastycznych zakazów i ograniczeń spożycia alkoholu, wyniki walk z alkoholizmem nie są jeszcze zadowalające i walka ta musi być prowadzona dalej z niesłabnącą energią.

Jedną z największych przeszkód w tej walce i momentem najmniej docenianym jest **obyczajowa strona alkoholizmu.** Wiadomo, że uświęcone tradycją obyczaje mają upartą siłę bezwładności i dają się wykorzenić tylko przez powolną, konsekwentną pracę wychowawczą.

Do takich obyczajów należy picie alkoholu przy wszelkich towarzyskich „okazjach", jak imieniny, połączone z piciem zdrowia (!) solenizanta i niekończącymi się toastami (zdrowie) (!) gości, pięknych pań, gospodarzy, itp., a po wyczerpaniu się pomysłowości powtarzają się znów te same formułki z dowcipnymi dodatkami: zdrowie pań po raz drugi itd. Do okazji takich należą wszelkie uroczystości rodzinne i nierodzinne, bo tak każe obyczaj, bo każdą okazję trzeba „oblać". Najosobliwszy z punktu widzenia zdrowego rozsądku jest fakt, że jeśli w towarzystwie pijącym zdarza się mężczyzna, który nie chcąc samemu sobie szkodzić, uchyla się od udziału w ogólnym samozatruwaniu się, zyskuje sobie nieprzychylną opinię człowieka nietowarzyskiego, niemęskiego, tchórzliwego, niedołężnego i poniekąd niemoralnego. Gospodarze, sąsiadki i sąsiedzi przy stole starają się wywrzeć wszelkimi sposobami presję na abstynenta, aby nie psuł „nastroju" swoim uporem. Również uważano by za gruby nietakt i dowód niegościnności, gdyby gospodarze zapraszający na przyjęcie nie postawili na stole odpowiedniej ilości napojów alkoholowych. Trzeba dodać, że w libacjach domowych nierzadko biorą udział i dzieci, w najlepszym wypadku przyglądające się przyjęciu, a nie raz dotrzymujące starszym towarzystwa w kosztowaniu napojów alkoholowych ku uciesze zebranych.

Do podobnych obyczajów należy mniej lub więcej obfita konsumpcja alkoholu w dni wypłat, obyczaj, który stał się poważną plagą społeczną. Można przy tym zaobserwować w państwach kapitalistycznych prawdziwie „strategiczne" rozmieszczenie wszelkiego rodzaju knajp i szynków w pobliżu wielkich fabryk, aby tłumnie wychodzący z pracy robotnicy mieli najlepszą sposobność do przepijania swoich nędznych zarobków.

Drugą przeszkodą w zwalczaniu alkoholizmu jest powszechna **pobłażliwość,** z jaką traktuje się ludzi wykazujących publicznie objawy zatrucia alkoholem. Są oni najczęściej źródłem wesołości dla świadków ich smutnego stanu. Jeden z wybitnych francuskich myślicieli w pracy o istocie komizmu wypowiada pogląd, że śmiejemy się z kogoś tylko wówczas, gdy nie odczuwamy dla niego współczucia. Czyż więc wyśmiewanie pijanego nie dowodzi braku dla niego współczucia, braku zrozumienia szkody, którą wyrządził sobie, rodzinie i społeczeństwu. Dobrze świadczy o naszej prasie, że zerwała z dotychczasowym zwyczajem publikowania felietonów, traktujących z komicznego punktu widzenia przejawy alkoholizmu. Alkoholizm jest zbyt poważną sprawą, aby mógł być przedmiotem żartów i ośmieszanie pijanych jest niecelowe i prowadzi jedynie do ugruntowania szkodliwej i panującej nagminnie pobłażliwości. Raczej tę pobłażliwość należałoby ośmieszać.

Trzecią wreszcie przeszkodą w walce z piciem alkoholu jest rozpowszechnione fałszywe przekonanie, iż szkodliwe są jedynie wielkie dawki alkoholu, powodujące zaćmienie świadomości. Znalazło to swój wyraz nawet w używanym często w języku polskim wyrażeniu „na jednego", które wypowiada się zazwyczaj z dobrotliwym i obiecującym uśmiechem. Nie mówiąc już o tym, że powtarzające się drobne dawki alkoholu prowadzą do powstania nałogu, należy stwierdzić, że każda nawet najmniejsza dawka jest szkodliwa.

Rozpatrzmy skutki używania alkoholu w jakiejkolwiek postaci, od dawek małych do największych.

Wpływ na trawienie

Alkohol wprowadzony nawet w małej ilości do żołądka, drażni zakończenia nerwowe błony śluzowej, powoduje jej przekrwienie. Sok trawienny wydziela się w większej ilości, ale uboższy w fermenty trawienne. Przyjęty w więk-

szej ilości, a szczególnie w formie stężonej, wywołuje zmiany zapalne błony śluzowej żołądka, a czasem i dalszych odcinków przewodu pokarmowego. Niekiedy zdarzają się i większe uszkodzenia błony śluzowej, prowadzące do martwicy, co z kolei może prowadzić do ubytków i owrzodzeń. Szczególnie dotyczy to osobników cierpiących na nadkwaśność.

Wpływ na krwiobieg i serce

W 1—2 minut po pojawieniu się w żołądku, alkohol przechodzi do krwi, gdzie można go wykryć nieraz jeszcze w drugiej dobie po spożyciu. Dzięki temu, na podstawie analizy krwi człowieka, który spowodował wypadek, możemy wnioskować, czy powodem zajścia był alkohol. W większych stężeniach alkohol może rozpuszczać lipoidalną otoczkę krwinek czerwonych, a co za tym idzie, może powstać nawet hemoglobinuria. Zmniejsza się ilość białych krwinek, obrońców ustroju przed zakażeniami. Człowiek staje się wtedy podatniejszy na wszelkie choroby. Według obserwacji niektórych autorów, kelnerzy, którzy mają z racji swego zawodu stałą sposobność do picia alkoholu, w 58% umierają na gruźlicę. Alkohol powoduje rozszerzenie naczyń krwionośnych, co w lżejszych wypadkach objawia się zaczerwienieniem skóry twarzy, zwłaszcza nosa. W pierwszej chwili następuje uczucie ciepła, lecz w następstwie zwiększonego oddawania ciepła, ciepłota ciała spada. Człowiek staje się tak nieodporny na zimno, że łatwo może zamarznąć na śmierć nawet w temperaturze 0°. Pijany również łatwo może ulec porażeniu słonecznemu. Zdarzają się także zmiany w naczyniach krwionośnych, prowadzące do miażdżycy. Alkohol przyspiesza tętno, zmusza serce do dodatkowej pracy pompowania nadmiernej ilości płynu. W sercu pojawiają się zwyrodnienia tłuszczowe. Ciśnienie krwi w początkowym okresie spożycia alkoholu wzrasta, co jest spowodowane wzmożoną pracą mięśni, ale wkrótce spada.

Wpływ na czynności mózgu

Badaniami nad działaniem alkoholu na czynności mózgu, zajmuje się już od kilkudziesięciu lat psychologia eksperymentalna (Kraepelin, Wundt). Badano w wielu doświadczeniach wydolność umysłową młodzieży i osób dorosłych, którym podawano małe i coraz większe dawki alkoholu przez krótszy lub dłuższy okres z przerwami i w sposób ciągły. Okazało się, że zdolność uczenia się na pamięć, dodawania liczb itp. zawsze maleje w czasie używania alkoholu. W małych ilościach alkohol upośledza subtelne czynności mózgu, zmniejsza inteligencję, a w wielkich — poraża elementarne czynności mózgu. Skutkiem nadużywania alkoholu wyzwalają się w człowieku niskie, zwierzęce instynkty, będące przyczyną nędzy i zbrodni. Uczeni amerykańscy stwierdzili, że w Stanach Zjednoczonych przeciętnie około 10% wypadków i około 50% zbrodni jest spowodowanych wskutek nadużywania alkoholu. Ludzie pijący alkohol wykazują osłabienie woli, lekceważący stosunek do obowiązków społecznych, zawodowych, rodzinnych. Ileż nędzy widzimy w rodzinach, gdzie ojciec oddaje się pijaństwu! Odbija się to szczególnie na dzieciach. Zdarza się, że matka karmiąca pije, a dziecko karmione cierpi na zaburzenia w trawieniu, zaburzenia nerwowe, źle ząbkuje, jego rozwój umysłowy ulega opóźnieniu. Umieralność takich dzieci jest szczególnie duża. Dzieci starsze pod wpływem alkoholu tracą pamięć, charakter ich zmienia się na gorszy, nieraz stają się mściwe i okrutne, a nawet zdolne do popełniania zbrodni.

Rezultatem stałego używania alkoholu w większych dawkach są choroby psychiczne i nerwowe, jak np. obłęd opilczy, padaczka alkoholowa, zapalenie nerwów itd. Powstają również psychozy (choroba Korsakowa) i ciężkie zmiany w centralnym układzie nerwowym (zespół Wernickiego). Skutkiem osłabienia woli, łatwiej zachodzi możność zakażenia się chorobami wenerycznymi.

Przesądy i złudzenia

Po tym krótkim przeglądzie fizjologicznego działania alkoholu, specjalną uwagę poświęcimy kilku złudnym poglądom zakorzenionym w umysłach ludzkich.

1. Zaczerwieniona, spocona twarz pijanego, jest dla każdego obrazem dobrze znanym. Objawy te są wywołane rozszerzeniem naczyń krwionośnych, a podmiotowo są one związane ze złudnym uczuciem ciepła i stąd wywodzi się pogląd, że przy wilgotnej lub mroźnej pogodzie dobrze jest napić się „dla rozgrzewki". Nic bardziej fałszywego! Pomimo przekrwionej twarzy i wrażenia ciepła, w rzeczywistości ciepłota ciała ludzkiego **obniża się**, ponieważ jak już wspomnieliśmy, zachodzi zwiększone oddanie ciepła, połączone z upośledzeniem mechanizmu regulacji ciepła, tak, że organizm nie jest w stanie tak precyzyjnie przystosować się do otaczającej temperatury, jak to czyni bez alkoholu.

2. Złudzeniem jest przypisywana alkoholowym napojom właściwość zapobiegania niektórym chorobom lub ich leczenia. Tymczasem dokładne badania wykazały, że alkohol zmniejsza znacznie siły obronne ustroju i czyni człowieka podatniejszym na infekcję. Przyczyną jest m. in. spadek aktywności leukocytów. Stwierdzono, że w przypadku zapalenia płuc, najmniejszą szansę wyzdrowienia mają alkoholicy.

3. Złudzeniem jest nieuzasadniona wiara w to, że alkohol usuwa zmęczenie, związane z pracą fizyczną i zwiększa sprawność samej pracy. Badania naukowe mówią, co innego: alkohol nie usuwa zmęczenia, tylko fałszuje ocenę zmęczenia. Robotnikowi zdaje się, że wykonał więcej roboty, albo że jest w stanie zrobić więcej, co nie wynika ze zwiększonej zdolności do pracy, ale stanowi subiektywne i fałszywe poczucie siły. Nawet stosunkowo małe dawki alkoholu zmniejszają wydajność pracy, dawki tak małe, że ani robotnik, ani pobieżny obserwator nie zdaje sobie nieraz sprawy, dlaczego normalny wygląd i normalne zachowanie się robotnika

idzie w parze z obniżeniem się wydajności jego pracy. Szczególnie ważny jest wpływ nawet małych dawek alkoholu w przypadku pracy, wymagającej dokładności, koordynacji ruchów, szybkiej reakcji i szybkiej decyzji, wynikających z właściwej oceny sytuacji. I tu alkohol znacznie zmniejsza sprawność organizmu, co szczególnie jaskrawo uwydatnia się w statystykach wypadków i katastrof pojazdów mechanicznych.

4. Również fałszywa jest u pijanego ocena własnych zdolności intelektualnych. Człowiek zwykle skromny i małomówny, nie mający odwagi wystąpienia publicznego, nagle pod wpływem alkoholu, wskutek upośledzonego działania ośrodków hamujących, nabiera wysokiego mniemania o swoich możliwościach umysłowych. Staje się elokwentny, wygłasza kwieciste przemowy, wypowiada genialne w swoim pojęciu poglądy i dowcipy — wszystko to jednak z reguły jest pustą gadaniną, nacechowaną zarozumiałością i powinno budzić niesmak i współczucie.

Czy alkohol jest pożywieniem?

Pytanie to postawiono uczonemu amerykańskiemu Atwaterowi. W swych badaniach wykazał on, że 90% alkoholu spala się w organizmie. Zdawało się alkoholikom, że ich nałóg jest usprawiedliwiony. Ale sam fakt, że alkohol jest spalany w organizmie, nie świadczy jeszcze o tym, że jest on pożywieniem. Ażeby produkt był pożywieniem, musi być użyty do pracy mięśniowej, do regeneracji tkanek, musi brać udział w całkowitej przemianie materii. Czy alkohol spełnia te warunki? Literatura radziecka obfituje w prace na temat wpływu alkoholu na przemianę materii, pracę mięśni i trawienie. Doświadczenia wykazały, że u osób pijących zwiększa się podstawowa przemiana materii, a więc wydatek energii rośnie niezależnie od zapotrzebowania.

W Państwowym Zakładzie Higieny przeprowadzono w 1937 roku badania nad przydatnością alkoholu jako źródła energii dla pracujących mięśni. Okazało się, że krzywa utleniania alkoholu we krwi, przebiega jednakowo zarówno podczas pracy, jak i w okresie spoczynku. Energia ze spalania alkoholu nie jest ani odpowiednio wykorzystana, ani zmagazynowana, a kalorie otrzymane tą drogą są bardzo kosztowne.

Alkohol nie dostarcza białka, soli mineralnych ani witamin. Przyspiesza wchłanianie do krwi peptonu i węglowodanów. Jest to prawdopodobnie następstwem rozszerzenia naczyń krwionośnych w żołądku, które powoduje przenikanie do krwi obok produktów całkowicie strawionych, także produktów nie nadających się do przyswojenia. To może powodować powiększenie wątroby, a potem jej marskość. Alkohol zaburza gospodarkę węglowodanową, gdyż po jego spożyciu glikogen wątroby szybciej się wyczerpuje.

Nerki również pracują nienormalnie. Po użyciu alkoholu zwiększa się ilość kwasu moczowego w moczu, nawet kiedy związków purynowych było w diecie mało, co jest dowodem, że alkohol zwiększa rozpad białek organizmu.

Alkohol obniża procesy oksydacyjne ustroju, przez atakowanie enzynów, wobec czego następuje zwiększenie ilości kwasu mlekowego we krwi i zakwaszenie ustroju.

Alkohol zatem nie spełnia w organizmie roli produktu żywnościowego, lecz jest trucizną

Piciu wódki towarzyszy zazwyczaj spożywanie specyficznych racji pokarmowych o wadliwym składzie lub w niedostatecznej ilości wskutek upośledzenia apetytu. W związku z tym stwierdzono w ostatnich latach wypadki awitaminozy B_1 u alkoholików.

Zgodnie z badaniami Pawłowa, wydzielanie soków trawiennych może zależeć od wpływów psychicznych. Można więc mówić o pobudzeniu apetytu na sam widok czekającego nas posiłku. Taki efekt można osiągnąć nie podając alkoholu, a podnosząc estetyczny wygląd potraw, nakrycia i całej jadalni oraz przez smaczne przyrządzenie posiłków. Powinny o tym pamiętać nie tylko gospodynie w domach rodzinnych, lecz również kierownicy stołówek, gospód ludowych i innych zakładów żywienia zbiorowego.

Z całości tych rozważań wynika, że alkohol daje złudne korzyści, wyrządzane zaś szkody są tak wielkie, że walka z alkoholizmem musi stać się jednym z głównych zadań doby obecnej, zwłaszcza w okresie Planu 6-letniego i konieczności zwiększonych wysiłków, celem podniesienia stopy życiowej, zdrowotności, oświaty i kultury naszego społeczeństwa.

DR MICHAŁ ROSTAFIŃSKI

Skutki przewlekłego zatrucia alkoholem

Między różnymi artykułami spożywczymi należy wymienić też i alkohol, który w wielu zakładach żywienia zbiorowego jest podawany jako piwo, wino, miód pitny i wódka. Inne postacie spotyka się w Polsce rzadko. Istotnym składnikiem tych wszystkich napojów jest alkohol etylowy (C_2H_5OH), którego działanie narkotyczne jest zabójcze dla komórek układu nerwowego i odbija się zawsze szkodliwie na psychice człowieka.

W przewodzie pokarmowym alkohol zostaje szybko wessany do krwi. Wraz z krwią dochodzi do wszystkich części organizmu, działa na wszystkie komórki. Największe powinowactwo wykazuje alkohol do komórek układu nerwowego, przede wszystkim do komórek mózgu, a zwłaszcza do najczulszego organu mózgowia — do kory mózgowej. Zachwianie normalnej pracy kory, jej narkotyzacja prowadzi do wystąpienia ogólnie znanego zespołu, który zwiemy

upojeniem alkoholowym. Jest ono zaburzeniem psychicznym, które ściśle biorąc, jest krótkotrwałą, przemijającą bez śladu chorobą psychiczną. Zespół upojenia alkoholowego jest więc wynikiem narkotyzującego (usypiającego) działania alkoholu na komórki centralnego układu nerwowego. Narkozie ulegają hamulce psychiczne, nazywane w potocznym języku moralnymi i stąd ujawnia się pewne pobudzenie psychiczne zwane ściślej — odhamowaniem.

Powiedziałem wyżej, że upojenie alkoholem nie pozostawia żadnych śladów. To nie jest całkowicie ściśle. Jeżeli upojenie alkoholowe zdarza się rzadko, to komórki nerwowe mają czas sprowadzić swoje działanie do uprzedniej normy. Trwa to czasem nawet kilka dni. **W wypadku zaś, gdy działanie alkoholu nawet w bardzo nieznacznym stopniu, powtarza się częściej, komórki nerwowe tracą zdolność do całkowitego powrotu do swojej prawidłowej czynności.** Ich czynność zaczyna się ustalać na innym niższym, coraz niższym poziomie, co daje objawy psychiczne alkoholizmu przewlekłego.

W poradni przeciwalkoholowej obserwuje się w trakcie leczenia powrót zgody do skłóconych przez alkohol rodzin, powrót względnego dobrobytu, pewną stabilizację życia. Dla rodziny alkoholika jest to zbyt duży przeskok od ciężkich zmartwień do radości, by jasno mogła widzieć niepełną wydolność psychiczną leczonego. Dlatego też słyszy się często opinię: „jak nie pije, to jest bardzo dobrym mężem i ojcem" — oczywiście tylko przez kontrast. Zwykle też słyszy się w formie dodatku: „tylko on ma słabą wolę", co jest już o wiele słuszniejszą opinią. Tak jest. Obserwacja alkoholików wykazuje u nich pewien niedobór psychiczny, który nie jest ściśle biorąc „słabą wolą", lecz raczej ogólną mniejszą wartościowością człowieka, przewlekle zatrutego alkoholem. Ta „słaba wola" objawia się stałym i długotrwałym pociągiem do kieliszka, w każdej chwili zdenerwowania, w każdej trudności życiowej, w każdym niepowodzeniu. Ta sama „słaba wola" objawia się też i w innych dziedzinach życia: zanika ambicja, zmniejsza się wytrwałość we wszystkich dziedzinach, a więc i w zawodzie, słabnie uczucie do rodziny, zwężają się wybitnie zainteresowania, zjawia się lekkomyślność w stosunku do pracy, maleje odpowiedzialność itp. Czy nazwiemy więc alkoholika człowiekiem słabej woli? Pojęcie słabej woli kojarzy się nam w myślach z czymś słabym, ale nie spaczonym. O alkoholiku powiedzieć należy raczej jako o człowieku zwyrodniałym. **To nie jest słaba, ale zwyrodniała wola.**

Dostrzeżenie tych zmian dla uważnego obserwatora nie jest trudne, uchodzi ono jednak niestety uwadze ogółu ludzi, bo zmiany występują skrycie i podstępnie w ciągu długiego okresu czasu. W zwykłej rozmowie alkoholik pokrywa niedobory psychiczne, ale ujawniają się one w jego stosunku do pracy, do obowiązków rodzinnych, obywatelskich, wreszcie w zmniejszonej ambicji.

Istnieje utarty pogląd, że alkoholikiem jest człowiek pijący „zawodowo", to znaczy nie umiejący się od wódki powstrzymać, że wszyscy inni, pijący okresowo i niesystematycznie — alkoholikami nie są. Jest to błąd, błąd bardzo zakorzeniony, z którym należy walczyć, utrudnia bowiem zrozumienie i należytą ocenę sytuacji, a tym samym opóźnia zgłoszenie się po poradę do lekarza. Trzeba usilnie podkreślić, że nie ilość i częstość spożytego alkoholu decyduje o tym, czy ktoś jest dotknięty alkoholizmem przewlekłym czy nie, ale obecność zmian psychicznych, charakterystycznych dla tego zespołu, o typie jak wyżej, co stwierdza się nieraz i u ludzi, stosunkowo niewiele i nie często pijących. **Każde nadużywanie alkoholu, prędzej czy później prowadzi do wyżej opisanego zespołu zwyrodnienia psychicznego.**

Przewlekłe zatrucie alkoholem powoduje jak widzimy, zmiany psychiczne. W przypadkach silnego zatrucia, albo co częściej, przy miernym zatruciu lecz zmniejszonej odporności (przez alkohol, choroby zakaźne) układu nerwowego, mogą wystąpić objawy psychiczne głębsze, które nazywamy chorobą psychiczną, albo krótko — psychozą. Przeważnie, choć nie zawsze, psychozy te mają przebieg dość ostry i dla pacjenta bardzo przykry.

Oto skrócony opis takiego przypadku: Alkoholik, od lat już pijący, z zawodu urzędnik. Pewnego dnia usłyszał wołanie swego 5-letniego synka, który był właśnie w prewentorium w Rabce. Przestraszył się. Rozumiał, że jest niemożliwością słyszeć głos z takiej odległości. Lecz jednak głos wyraźnie rozlegał się w pokoju i prosił „Tatusiu, daj chleba". Odpowiedział mu w myśli: „po co ci?" „To nie dla mnie, dla kolegów". Ze zbliżeniem się wieczoru, chory stawał się coraz więcej podniecony. Wyraźnie drżał na całym ciele. Drżenie to nie przypominało niczym drżenia, któremu ulega człowiek przeziębnięty — było dziwne i nienaturalne. Wraz z nim zjawiło się nienaturalne zachowanie się chorego. Stał się wyraźnie wylękniony, w oczach widać było strach, strach chwilami paniczny. Było się czego bać. Na czymkolwiek zatrzymał wzrok, tam zjawiał się zaraz mały, wielkości wiewiórki, diabełek, czarny, obrzydliwie kosmaty, bardzo ruchliwy. Tak ruchliwy, że nie można było dłużej mu się przyjrzeć. Gdy się wytężało wzrok — zaraz znikał. Ot, w tej chwili pokazał się na skrzynce z węglem, podskakiwał i wyraźnie groził. Teraz pogroził nagle ze stołu, a teraz śmiał się drwiąco z rogu pokoju.

Leżąc już w łóżku chory widział na kołdrze łażące, obrzydliwe koty. Usiłował je spędzić. Każde uderzenie powodowało rozsypanie się zwierzęcia w czarny pył. Zabijał je tuzinami, każde jednak zabicie powodowało przeinaczanie się kota w zająca, szczura, węża, ptaka. Wszystko to wraz z diabełkami było w ciągłym ruchu, mrowiło się wkoło chorego, groziło mu, drwiło z niego, budziło w nim obrzydzenie, wstręt, a nade wszystko strach, blady strach.

Chory nie spał tej nocy, broniąc się przed urojonymi wrogami. Nad ranem stopniowo zaczęło wszystko znikać. Przyszło pewne uspokojenie, pozostało jeszcze drżenie. W ciągu przedpołudnia chory usiłował się zająć pracami domowymi. Przeszkadzała mu orkiestra, którą wciąż słyszał, a która jak sądził grała mu na złość. Dziwił się, że żona nic nie słyszy. Po południu wyszedł na ulicę i tu ponownie usłyszał głos swego dziecka, tym razem wzywający na pomoc. Wołanie było rozpaczliwe, pełne bólu. Dziecku najwyraźniej coś groziło. Słychać też było płacze i jęki męczonych ludzi. Wołanie było coraz bardziej natarczywe, wzywało. Chory zapytał w myśli co ma robić. Usłyszał: „Biegnij prosto!" Zaczął biec. Przed każdym skrzyżowaniem ulic słyszał polecenia: „Prosto", „na prawo", „prosto", „na

lewo". Chwilami miał wrażenie że nie biegnie na pomoc, lecz odwrotnie ucieka przed prześladowcami. Na potwierdzenie tego posłyszał za sobą głos męski wołający: „Ucieka, ucieka, lecz wkrótce go dogonimy! Już nam nie umknie! Uwaga, skręcił w lewo"! Strach dodaje sił. Chory zerwał się do ostrzejszego biegu. Wkrótce dobiegł do śródmieścia, do przystanku tramwajowego, linii wiodącej poza miasto. Ostatnim tchem wskoczył na stopień ruszającego wozu. Głosy umilkły. Odpoczywał, pewny, że udało mu się ujść prześladowcom. W czasie jazdy usłyszał muzykę, nie mógł dostrzec nikogo grającego. Tak minęło około pół godziny. Wtem posłyszał z głębi wozu głos: „Jedzie tu, w ostatnim wagonie, już nam nie umknie, zetniemy mu głowę, obetniemy ręce i nogi, zasłużył na to ten łotr, zdrajca, podły pijak, zaraz go złapiemy!" Chory odczekał gdy tramwaj ruszył z przystanku, wyskoczył i zaczął biec w przeciwnym kierunku. Biegnąc słyszał za sobą głos „Wyskoczył i ucieka, nie umknie nam, nie umknie, dogonimy go i zamęczymy".

Przerażony uciekał bez pamięci, zrzucając z siebie po drodze dla ulżenia czapkę, szalik, wreszcie płaszcz. Skręcił w otwarte pole. Zatrzymał się wreszcie bez tchu na jakiejś łączce, z uczuciem, że jest otoczony z wszystkich stron. W którąkolwiek stronę się zwrócił, zewsząd dochodziły go głosy prześladowców. Zlany potem, męczył się tak dość długo — nie potrafił potem określić czasu. Stopniowo głosy cichły. Tą samą drogą powrócił do miasta i do domu. Następnego dnia zgłosił się u lekarza.

Następstwem alkoholizmu bywają też i zmiany psychiczne przewlekłe, trwające nieraz miesiące i lata, które zwykle są nieuleczalne. Przykładem niech będzie pewien inżynier mechanik, zdolny i rokujący duże nadzieje, który się rozpił. Nikomu z rodziny nie przyszło do głowy przymusić go do leczenia się w szpitalu psychiatrycznym. Skierowano go na leczenie wtedy dopiero, gdy już było za późno. Inżynier ten wskutek upijania się stracił prędko posadę. Podobny los spotkał go na kilku następnych. Nie można się temu dziwić, nie był już bowiem człowiekiem, któremu powierzyć można by odpowiedzialną pracę. Znalazł więc pracę mniej odpowiedzialną, ale wkrótce i tę stracił. Stopniowo, powoli, w ciągu kilkunastu lat, schodził coraz niżej po drabinie społecznej. W chwili gdy przybył na leczenie, był tragarzem na dworcu. Podróżni nie przeczuwali, że pakunki ich nosi dyplomowany inżynier. Ciekawe, że człowiek ten nie był wcale zmartwiony swoim losem, uważał zawód tragarza za bardzo dla siebie odpowiedni. Pamiętał wprawdzie, że ukończył studia politechniczne, ale nie pamiętał nic ani z teorii, ani z praktyki, nie pamiętał nawet dobrze tabliczki mnożenia. Koledzy tragarze traktowali go „z góry", pobłażliwie. Umysł jego był o wiele mniej sprawny niż umysł ludzi nie posiadających żadnego wykształcenia i nie nawykłych do żadnej pracy umysłowej. Jedynym jego zainteresowaniem było jak zdobyć wódkę. Uważał się za bardzo szczęśliwego, gdy w szpitalu psychiatrycznym otrzymał polecenie zamiatania i froterowania podłogi. Zajęcie to spełnia do dnia dzisiejszego.

Można przytoczyć więcej jeszcze typów zaburzeń i chorób psychicznych poalkoholowych. Mam wrażenie jednak, że te dwa przykłady mają dostateczną wymowę.

Z ZAGADNIEŃ żywienia

MGR STEFAN BERGER

Biologiczna wartość białka mięsa

Czytelnicy „Żywienia Zbiorowego" wiedzą na pewno o tym, jak ważnym składnikiem naszego pożywienia jest białko. Stały dopływ białka gwarantuje normalny rozwój organizmu ludzkiego, a ponieważ organizm ten nie potrafi budować białka sam, rzecz jasna zatem, że powinien je czerpać z pożywienia.

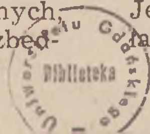
Podstawowym składnikiem białka jest azot, poza nim znajdujemy w białku węgiel, tlen, wodór, siarkę oraz fosfor, żelazo, jod i inne. Z pierwiastków tych powstają (w tkankach roślin) aminokwasy (kwasy organiczne, posiadające w swoim składzie również azot), które łączą się z sobą w różnej kolejności i tworzą różne białka.

Wartość biologiczna białka zależy w pierwszym rzędzie od tego, jakie aminokwasy i w jakich ilościach wchodzą w jego skład.

Wszystkich aminokwasów, tworzących białka jest ponad 20, nie wszystkie jednak muszą być dostarczone, szereg ich organizm potrafi syntetyzować z innych związków chemicznych, niektóre natomiast tzw. **egzogenne** są niezbędne. Wg ostatnich badań (1) tych niezbędnych aminokwasów jest osiem, są to: tryptofan, feniloalanina, lizyna, treonina, walina, metionina, leucyna i izoleucyna. Brak któregokolwiek z nich lub zbyt mała ilość w spożywanym białku, wywołuje szereg objawów chorobowych i zaburzeń wzrostu, przemiany materii itp. Białka pozbawione wymienionych aminokwasów lub zawierające je w zbyt małej ilości nazywamy **niepełnowartościowymi**, w odróżnieniu od białek pełnowartościowych, które dostarczają wszystkich, a w pierwszym rzędzie wszystkich niezbędnych aminokwasów.

Do grupy białek niepełnowartościowych należą przede wszystkim białka roślinne, do grupy pełnowartościowych—białka pochodzenia zwierzęcego.

Najpoważniejszych ilości białka pochodzenia zwierzęcego, dostarcza obok produktów mlecznych — mięso. Wartość biologiczną dostarczanego białka obliczyć można różnymi metodami. Jedna z nich opiera się na porównywaniu działania na organizm białka danego produktu



z działaniem białka pełnowartościowego i znanego pod względem chemicznym np. jaj, przyjmując wartość tego ostatniego za 100. Jest to tzw. białko standartowe. Zazwyczaj towarzyszy temu analiza chemiczna, która podaje ilościowo zawartość aminokwasów.

Z tablicy poniższej widzimy wyraźnie, że zawartość koniecznych dla organizmu ludzkiego aminokwasów jest w białku roślinnym dużo niższa niż w białkach pochodzenia zwierzęcego. Jeżeli jeszcze zadamy sobie trud przeliczenia podanego składu aminokwasów na wagowe ilości

Średnia zawartość egzogennych aminokwasów w artykułach spożywczych (2).
(w przeliczeniu na 16 g azotu)

Nazwa aminokwasu	Wołowina chuda g	Konina g	Drób g	Żelatyna g	Mleko krowie g	Jaja g	Pszenica g	Żyto g	Owies g
Lizyna	8,1	8,7	8,4	5,8	7,5	7,2	2,7	4,2	3,3
Tryptofan	1,3	1,5	1,2	0,0	1,6	1,5	1,2	1,3	1,2
Feniloalanina	4,9	5,9	4,6	2,1	5,7	6,3	5,7	5,6	6,6
Treonina	4,6	4,4	4,7	2,0	4,5	4,9	3,3	3,0	3,5
Leucyna	7,7	8,0	—	3,1	11,3	9,2	6,8	6,2	8,3
Izoleucyna	6,2	6,3	—	1,7	8,5	8,0	3,6	4,0	5,6
Walina	5,8	5,8	—	2,8	8,4	7,3	4,5	5,0	6,3
Metionina	3,3	3,2	3,2	0,8	3,4	4,1	2.5	1,3	2,4

produktu (np. 100 g), wówczas okaże się, że produkty mięsne są bezsprzecznie najważniejszym źródłem koniecznych dla organizmu ludzkiego aminokwasów.

Często przy badaniach wartości biologicznej białka porównuje się wyniki analiz chemicznych z wynikami osiągniętymi w badaniach doświadczalnych, przeprowadzonych na zwierzętach.

Procentowe odchylenia w składzie egzogennych aminokwasów (białka mięsa mleka i pszenicy) w porównaniu do składu białka jaj (2)

Nazwa aminokwasu	Ilość w białku jaja g	Odchylenia: Wołowina chuda	Mleko	Pszenica
Lizyna	7,2	+ 12	+ 4	— 63
Tryptofan	1,5	— 13	+ 7	— 20
Feniloalanina	6,3	— 22	— 10	— 10
Metionina	4,1	— 20	— 17	— 39
Treonina	4,9	— 6	— 8	— 33
Leucyna	9,2	— 16	+ 23	— 26
Izoleucyna	8,0	— 21	+ 6	— 55
Walina	7,3	— 21	+ 15	— 38

Na podstawie składu aminokwasów w powyższych białkach, wartość biologiczną białka mięsa i pszenicy będzie można wyrazić liczbami 71 i 37, jeżeli wartość biologiczną jaj przyjmiemy za 100 (2). Mniej więcej podobne wyniki dałoby porównanie mięsa z innymi produktami pochodzenia roślinnego.

Czy wynika stąd, że białko produktów pochodzenia roślinnego jest bez wartości w żywieniu człowieka i dlatego całe zapotrzebowanie na ten składnik należy pokrywać produktami pochodzenia zwierzęcego?

Jeśli zestawimy ze sobą skład różnych białek, to przekonamy się, że tak nie jest, bowiem białka poszczególnych produktów spożywczych zawierają różne i w różnych ilościach aminokwasy, przez co brak lub zbyt mała ilość aminokwasów w jednym produkcie, zostaje uzupełniona za pomocą produktu drugiego. Dlatego zapotrzebowanie naszego organizmu na białko, nie musi być zaspokajane wyłącznie mięsem, lecz również częściowo i innymi produktami. Wystarczy w zupełności, jeśli 1/3 ogólnego zapotrzebowania białka zostanie pokryta przez białko zwierzęce (dla organizmów młodych, rosnących — co najmniej 1/2). I tutaj właśnie mięso i jego produkty spełniają doniosłą rolę w dostarczaniu i podnoszeniu wartości biologicznej białka w codziennym pożywieniu ludzi.

Ponieważ dziennie człowiek winien otrzymać ok. 75 g białka, więc mięso lub inne produkty pochodzenia zwierzęcego, powinny dostarczyć ok. 25 g białka. Wynika z tego że w przeciętnej racji pokarmowej winno znajdować się ponad 100 g mięsa (3).

Należy jednak zwrócić uwagę na fakt, że uzupełniające działanie różnych białek, w danym wypadku białka mięsa, jest ograniczone w czasie, a więc podanie białka uzupełniającego w kilka godzin po spożyciu pokarmu — nie daje już spodziewanych wyników. Wynika to stąd, że organizm nie ma zdolności magazynowania wolnych aminokwasów, które przechodzą z pokarmu do organizmu (krwiobiegu). W wypadku, gdy w danym okresie czasu nie ma wszystkich potrzebnych do budowy danego białka aminokwasów, wówczas te „niekompletne" aminokwasy przechodzą w związki chemiczne o innym charakterze. Zjawisko to nie jest pożądane, ani z punktu widzenia fizjologii żywienia, ani ze względów ekonomicznych (białko zużywa się wtedy m. in. na procesy energetyczne, na które mogą być zużyte inne, bardziej proste składniki, np. cukry, tłuszcze). Posiłki powinny zatem zawierać uzupełniającą się mieszaninę białek, ażeby wszystkie konieczne aminokwasy były wprowadzone do organizmu jednocześnie.

Sprawę wartości biologicznej białka w mięsie poruszają liczni uczeni radzieccy (4, 6, 7, 9, 10), którzy przekazali praktyce szereg doniosłych wniosków, wysnutych na zasadzie systematycznych badań. Wskazują oni na niewłaściwie używaną dotychczas klasyfikację mięsa, nie uwzględniającą jakości białka. Podają szereg praktycznych wskazówek, co do wykorzystania i przerobu mięsa. Wiadomo bowiem, że jakość białka mięsa nie jest jednolita, a zależy zarówno od kondycji zwierzęcia jak i od tego, z jakiej części tuszy mięso pochodzi.

Z całym naciskiem powiedzieć należy, że w związku z najnowszymi badaniami naukowymi

nad wartością i jakością mięsa, musimy zmienić stanowisko, zajmowane dotychczas przez ludzi, zatrudnionych zarówno w produkcji zwierzęcej (hodowla) i przetwórstwie mięsnym (przemysł mięsny), jak i w żywieniu zbiorowym.

Im szybciej zaznajomimy się z owymi zdobyczami naukowymi i wprowadzimy je w życie, tym prędzej osiągniemy lepsze rezultąty w podniesieniu produkcji mięsnej, w podniesieniu żywienia człowieka, a tym samym — stopy życiowej naszego kraju.

Nakreślone wyżej uwagi nabierają szczególnego znaczenia w żywieniu zbiorowym, które w tak szerokim zakresie przewiduje Plan 6-letni, a które winno być w gospodarce socjalistycznej silnym i skutecznym aparatem, za pomocą którego można i trzeba wykorzystać zdobycze nauki w dziedzinie żywienia w skali państwowej.

W końcu Planu 6-letniego produkcja zwierzęca wzrośnie o 69% na głowę ludności (produkcja żywca wołowego o 83%, a wieprzowego o 63%), przez co osiągnie się w roku 1955 produkcję mięsa, wyrażającą się liczbą 952 tys. ton. W związku z tym wzrośnie poważnie spożycie produktów mięsnych. Przewiduje się wzrost spożycia mięsa wieprzowego o 41%, mięsa wołowego i cielęcego o 68% (5). Pozwoli to na należyte wykorzystanie białka wszystkich produktów spożywczych, co spowoduje obniżenie do minimum wszelkich zaburzeń chorobowych, występujących na skutek niedoboru ilościowego i jakościowego tego składnika.

Dzienne zużycie białka pochodzenia roślinnego i zwierzęcego na głowę (w gramach), dane z przed ostatniej wojny (3).

	Białka ogółem	Białka pochodzenia zwierzęcego	Białka pochodzenia roślinnego
Polska	72	19	53
Rumunia	87	19	68
Czechosłowacja	72	25	47
Bułgaria	90	18	72
Szwajcaria	89	48	41
Anglia	80	43	37
Japonia	67	12	55

Na zakończenie przypomnieć należy, że jakkolwiek rola białka mięsa w żywieniu ludzi jest ogromna, tym nie mniej mięso spełnia jeszcze cały szereg innych funkcji w żywieniu człowieka, jest źródłem witamin, tłuszczu, soli mineralnych i in.

Przy reasumowaniu poruszonych tu zagadnień, nasuwają się następujące wnioski:

1. Białko mięsa traktować należy jako najistotniejszy jego składnik, z zastrzeżeniem, że zostanie określona wartość biologiczna tego białka.

2. Powyższe założenie pociągnąć za sobą musi pewne zmiany w klasyfikacji mięsa.

3. Ze względu na dążenie do otrzymania jak najbardziej wartościowego produktu mięsnego, należy w przetwórstwie mięsnym wykorzystać praktycznie wszelkie zdobycze naukowe, odnoszące się do biologicznej wartości białka (w pierwszym rzędzie odnosi się to do wyrobu wędlin).

4. Tucz zwierząt powinien być przeprowadzany w ten sposób, ażeby mięso, a właściwie jego białko, było najwyższej wartości.

5. Ze względu na poważny wzrost produkcji zwierzęcej w Planie 6-letnim należy do zagadnień tych podejść w sposób najbardziej wnikliwy i wciągnąć do zespołowej pracy wszystkie, zainteresowane zagadnieniem czynniki, zarówno ze świata naukowego jak i z dziedziny praktycznej.

6. W związku z coraz szerzej wprowadzanym w życie żywieniem zbiorowym, należy przy rozpatrywaniu roli białka mięsa w racjach pakarmowych — uwzględniać założenia, podane w niniejszym artykule.

LITERATURA

1. R. Wood. The Utilization of dietetary protein. Protein suplementatiot. Bordens Review of Nutrition Reasearch 1950 May.
2. R. J. Block, H. H. Mitchell. The correlation of the aminoacid composition of proteins with their nutritiwe value. Nutrition Abstracts Reviews. Vol. 16. Nr 2. October 1946.
3. Dr Al. Szczygieł. Zarys higieny żywienia. Warszawa 1949.
4. A. A. Manerberger. E. J. Mirkin. Technołogia miasa i miaso-produktow Moskwa 1949 r.
5. B. Bierut. H. Minc. Plan Sześcioletni. Warszawa 1950.
6. A. A. Manerberger. O jakości mięsa. Gospodarka Mięsna. Nr 1—2. 1950.
7. D. Mindlina, W. Palmin, M. Szachanzarowa. Ocena porównawcza wyrebów tuszy mięsnej. Gospodarka Mięsna. Nr 5—6 1950.
8. J. S. Popow. Kormlenie s-ch żywotnych. Moskwa 1946.
9. K. R. Wiktorow. Fizjołogia domasznich żywotnych. Moskwa 1948.

SABINA WITKOWSKA

Zimowe źródła witaminy C

W okresie zimy i wczesnej wiosny napotykamy na poważne trudności w pokryciu zapotrzebowania na witaminę C.

Minimalne normy zapotrzebowania, zatwierdzone przez Wszechzwiązkową Państwową Sanitarną Inspekcję Ministerstwa Zdrowia w ZSRR, podają następujące **dzienne ilości witaminy C dla różnych grup, w zależności od rodzaju pracy, płci i wieku:**

	Ilość witamin C w miligramach
1. Człowiek dorosły:	
a) praca umiarkowana	50 mg
b) „ ciężka	75 „
c) „ b. ciężka	100 „
2. Kobiety ciężarne (5—8 mies.)	75 „
3. Kobiety karmiące (do 7 miesięcy)	100 „
4. Dzieci:	
a) do 7 lat	30—35 mg
b) od 7 do 14 lat	50 „
c) powyżej 14 lat	50 „

Podane ilości należy rozumieć jako ilości „netto“, to znaczy takie, które powinniśmy organizmowi dostarczyć w pożywieniu już przyrządzonym.

Przy obliczaniu wartości odżywczej jadłospisów, łudzimy się często wysoką pozycją witaminy C, zapominając, że wartość witaminową obliczamy z surowych produktów brutto. O zawartości tej witaminy w potrawach decyduje nie tylko dobór produktów, ale głównie technika przyrządzania. Jeżeli jarzyny i owoce, przewidziane jako źródło witaminy C, podajemy gotowane, to musimy liczyć się z tym, że praktycznie ilość witaminy C zmniejszyła się o ok. 50%, a w niektórych wypadkach, zwłaszcza dla jarzyn zielonych, straty witaminy C w czasie gotowania dochodzą nawet do 75 % („Zarys higieny żywienia“ prof. A. Szczygieł). Z tego, też względu, jak również i dlatego, że witamina C nie magazynuje się w organizmie człowieka, kładziemy stały i konsekwentny nacisk na przyrządzenie i podawanie sezonowych surówek z jarzyn i owoców.

Na podstawie tablic wartości odżywczych, jak również na podstawie ostatnich badań, możemy stwierdzić, że dobrych źródeł witaminy C znajdziemy również sporo i w okresie zimowym. Trudność więc w tym okresie polega głównie nie na wyszukaniu źródeł, lecz na rozpowszechnieniu w żywieniu zbiorowym potraw i surówek z produktów niżej podanych:

Produkt	Zawartość witaminy C w 100 g produktu
Kapusta włoska	91 mg
„ brukselska	75 „
„ czerwona	50 „
„ zwykła	34—49 „
brukiew	26—30 „
rzodkiew	25 „
rzepa	20 „
chrzan	150—200 „
dynia pomarańczowa	20 „
pory	20 „
cebula	10—16 „
marchew	6—8 „
ziemniaki	23 „
jabłka—odmiana Hibernal	29.4 „
„ Antonówka	28 „
„ Kronselska	23.8 „
„ Grochówka	19.6 „
„ Złota Reneta	11.2 „
„ Królowa Renet	6.4 „
„ Malinowa Oberlan.	4,8 „
„ Kosztela	3,2 „
jarzębina	50 „
owoce róży suszonej	1500 „

W tabelce zwraca uwagę duża rozpiętość zawartości witaminy C w poszczególnych odmianach jabłek; rozpiętość ta wynosi od 1,8 do 29,4 mg (prof. S. Krauze i Z. Kotowska).

Według danych radzieckich (tablice J. Polaczeka) — zawartość witaminy C dla jabłek Antonówki i Tytówki wynosi 30 mg, a dla jabłek „różnych“ — 7 mg.

Pewne lekceważenie jabłek, jako źródła witaminy C, wzięło zapewne początek z przebadania odmian o niskiej zawartości kwasu askorbinowego (tabele angielskie wykazują w jabłkach tylko 5 mg kwasu askorbinowego). Należy z tego wysnuć wnioski praktyczne, nie tylko co do spożycia jabłek, ale i hodowli odmian o dużej zawartości witaminy C.

Poważnym źródłem witaminy C w okresie zimy i wczesnej wiosny może być również herbata parzona z suszonych owoców dzikiej róży. Suszenie tych owoców w całości, w stosunkowo niskiej temperaturze, nie nastręcza większych trudności, należałoby jednak zastanowić się nad sposobami rozpowszechnienia picia naparu z tych owoców w pijalniach ziół, gospodach jarskich, gospodach dietetycznych itp.

Ustalenie ilości witaminy C w kiszonej kapuście i w soku kiszonej kapusty — napotyka na pewne trudności, ze względu na stosowanie różnych sposobów kiszenia. Wypracowanie najlepszych metod kiszenia z zachowaniem jak największej ilości witaminy C — jest najbliższym zadaniem placówek naukowo-badawczych, pracujących nad zagadnieniem żywienia zbiorowego.

Głównym źródłem witaminy C w okresie zimy i wczesnej wiosny są jednak ziemniaki, które spożywamy codziennie w stosunkowo dużych ilościach. Jeśli jako normę dzienną przyjmiemy 400 — 500 g ziemniaków na osobę — to nawet przy dochodzącej do 50% utracie witaminy C w czasie przyrządzania — uzyskamy poważne jej źródło. Z tego też względu przyrządzanie ziemniaków w zakładach żywienia zbiorowego należy otoczyć specjalną opieką, a więc obierać je cienko, nie moczyć, zalewać do gotowania wrzącą wodą, zużywać wywar z ziemniaków w okresie jesieni i zimy do zup (kapuśniaku, barszczu, zupy szczawiowej, fasolowej, grochówki itp.) i gotować małymi partiami w miarę potrzeby. Należy również propagować, z wyjątkiem okresu wiosennego, gotowanie ziemniaków w skórkach.

Ponieważ w okresie zimy i wiosny zawartość witaminy C w jarzynach i owocach znacznie się obniża, nie możemy traktować ziemniaków jako jedynego jej źródła. Niezależnie więc od ziemniaków, należy codziennie podawać surówkę z jarzyn, będących dobrym źródłem witaminy C lub jarzynę gotowaną z tej grupy, np. brukselkę, kapustę włoską na sposób kalafiorów, kapustę z pomidorami itp.

Dobre źródło witaminy C stanowią również półsurówki, różnego rodzaju sałatki, ćwikła itp., do których wchodzą dodatki o wysokiej zawartości witaminy C.

Wszystkie odmiany kapusty (z wyjątkiem brukselki posiadającej specyficzny smak) stanowią cenny produkt wyjściowy dla surówek

zimowych i mogą być podawane w najróżniejszej postaci. W związku z tym, wszystkie zakłady żywienia zbiorowego powinny posiadać szatkownice z nożami ze stali nierdzewnej, co ułatwiłoby zachowanie wartości witaminowej kapusty i częste przyrządzanie surówek.

Kapustę słodką, włoską lub zwykłą, możemy przyrządzać z dodatkiem ogórków kiszonych, jabłek, żurawin lub jako surówkę mieszaną, do której oprócz wymienionych produktów dodamy jeszcze marchew, pory cieniutko szatkowane, pietruszkę tartą itp. Kapustę kiszoną możemy łączyć z tartą, lub szatkowaną marchwią, jabłkami lub krajaną cebulą. Dodatek tej ostatniej do kapusty powinien być stosunkowo wysoki.

Marchew nie stanowi wprawdzie dobrego źródła witaminy C, jest jednak dobrym produktem wyjściowym do surówek zimowych. Bardzo dobre jest zatem łączenie marchwi z jabłkami o wysokiej zawartości witaminy C (np. z antonówką) i chrzanem. Surowy chrzan w połączeniu z gotowanymi burakami stanowi wysoko wartościową półsurówkę w postaci ćwikły. Do sosu należy również podawać chrzan w stanie surowym. Wskazane jest podawanie chrzanu tartego lub struganego do potraw, jako surówki, a dla dzieci i młodzieży, jako dodatku do chleba z masłem (dzieci starsze chętnie jedzą ostre dodatki). Za podawaniem choćby małych ilości chrzanu przemawia fakt, że z 10 gramów chrzanu otrzymujemy ok. 15 mg witaminy C, co jest cyfrą bardzo wysoką.

Jarzyny takie jak rzepa, rzodkiew, dynia, pory itp., mogą stanowić cenne uzupełnienie surówek mieszanych lub występować jako surówki jednorodne, odpowiednie do kolacji, a nawet śniadań; np. rzodkiew lub rzepa podana ze śmietaną zamiast rzodkiewek, może znaleźć się na stole zarówno w Domach Wczasowych, jak i w Domach Dziecka. Korzystne jest łączenie rzodkwi lub rzepy z marchwią, która łagodzi ostry smak tych jarzyn. Surówka z czarnej rzodkwi, marchwi i sera białego ze śmietaną jest doskonałym dodatkiem do chleba dla dzieci i młodzieży. Łatwo również w żywieniu dzieci rozpowszechnić surówkę z tartej (na drobnej tarce) dyni pomarańczowej z jabłkami, która doprawiona do smaku cukrem i olejkiem cytrynowym lub w sezonie sokiem z cytryny przypomina w smaku surówkę z melona.

Drobno szatkowana dynia, zagotowana na syropie, może również wchodzić w skład kompotów surówkowych lub innych, jako owoc zastępczy.

Podane przykłady, zamienione w ścisłą recepturę, ułatwią nam rozszerzenie zakresu surówek zimowych, zarówno pod względem wartości odżywczej jak i smaku, a tym samym ułatwią pokrycie zapotrzebowania na witaminę C. Wielką różnorodność przepisów na surówki podaje książka Zofii Czerny pt. „Przyrządzanie potraw" (Czytelnik, 1949 r.). Rozporządzając z jednej strony normami zapotrzebowania na witaminę C, a z drugiej wykazem produktów będących dobrym źródłem tej witaminy — ułatwimy sobie rozwiązanie trudnego zadania.

LITERATURA

1. Medycyna doświadczalna i Mikrobiologia — Nr 4. 1949. Kwas Askorbinowy w jabłkach. St. Krauze i Z. Kotowska.
2. Skład chemiczny artykułów żywnościowych i ich kaloryczność — J. G. Polaczek — Medgiz 1948 r.
3. Wartość odżywcza środków spożywczych z okresu wojny — Państw. Zakł. Higieny, Warszawa.

Zagadnienia szkoleniowe

MGR MARIA STRASBURGER

Ćwiczenia laboratoryjne

Cz. III.

Ćwiczenie 23

Wykrywanie białka w produktach spożywczych

(reakcje barwne)

a) Reakcja ksantoproteinowa. Uczniowie umieszczają na małych parowniczkach białko kurze, mleko, mąkę pszenną, starty ziemniak i próbki te zadają kilkoma kroplami stężonego kwasu azotowego, po czym je lekko podgrzewają. Po chwili występuje jaskrawo-żółte zabarwienie. Po dodaniu amoniaku wodnego lub ługu sodowego powstaje zabarwienie pomarańczowe lub żółto-brunatne.

b) Reakcja egstynowa. Do tak samo przygotowanych próbek uczniowie dodają 2—5 kropli octanu ołowiu. Po ogrzaniu występuje początkowo szare, potem czarne zabarwienie od tworzącego się siarczku ołowiu PbS. Reakcja ta dowodzi, że w skład prawie wszystkich białek wchodzi siarka.

c) Reakcja biuretowa, czyli Piotrowskiego. Próbki tych samych co poprzednio produktów uczniowie umieszczają w probówkach, dodają parę cm^3 ługu sodowego i kropla po kropli bardzo rozcieńczonego siarczanu miedziowego. Powstaje zabarwienie różowo-fioletowe.

Wniosek: Wszystkie użyte do doświadczeń produkty zawierają białko. Spośród nich najsłabsze reakcje daje ziemniak, skąd wniosek, że zawiera białka najmniej. Jeśli listę badanych produktów powiększymy o jabłko, kapustę, cebulę, selery itp. —uczniowie przekonają się, że produkty owocowo-warzywne zawierają znikomo małe ilości białka.

Ćwiczenie 24

Jeszcze inna metoda wykrywania białka

Uczniowie podgrzewają białko z dodatkiem ługu sodowego w probówce. U wylotu probówki umieszczają zwilżony różowy papierek lakmusowy. Papierek po chwili niebieszczeje skutkiem wydzielania się z podgrzewanego białka amoniaku gazowego.

Wniosek: Podczas rozkładu cząsteczki białka powstaje amoniak, a więc azot w białku związany jest z wodorem.

Uwaga: W ten sposób można odróżnić wełnę i jedwab morwowy, które są białkami od bawełny i jedwabiu sztucznego, które nimi nie są.

Ćwiczenie 25

Badanie własności białek

a) Uczniowie rozpuszczają w zimnej wodzie białko jaja kurzego lub sproszkowaną albuminę. Białko rozpuszcza się, tworząc roztwór koloidalny.

b) Roztwór ten podgrzewają. Białko ścina się.

c) Taki sam roztwór zakwaszają octem. Klarowny początkowo roztwór staje się opalizujący, gdyż białko uległo denaturacji i tworzy bardzo subtelną zawiesinę. Jeśli zamiast octu uczniowie użyją silnych kwasów mineralnych, takich jak kwas solny lub siarkowy, wypadają grube kłaczki.

d) Uczniowie ogrzewają roztwór białka z rozcieńczonym kwasem solnym. Otrzymany osad odsączają i rozpuszczają w ługu sodowym lub potasowym.

e) Do roztworu białka rozlanego do kilku probówek, uczniowie dodają sól kuchenną, siarczan amonu, siarczan cynku, siarczan magnezu. Białko ścina się, co nazywamy jego wysalaniem. Uczniowie obserwują że sól kuchenna wysala znacznie słabiej, niż siarczan amonu.

Wnioski: Białko jaja kurzego rozpuszcza się w zimnej wodzie, ścina pod wpływem ogrzewania oraz pod działaniem kwasów i soli. Zjawisko strącania białka przy pomocy soli, nazywamy wysalaniem. Polega ono na odwodnieniu przez sól wielkich cząsteczek białka. Cząsteczki białka pozbawione swego rozpuszczalnika, wypadają w postaci osadu. Gdy do osadu dodamy wody, następuje ponowne napęcznienie cząsteczek białka i osad się rozpuszcza. W niektórych wypadkach ścięte białko rozpuszcza się w zasadach. Zastosowanie: rozpuszczanie osadu białkowego na brudnej bieliźnie przez dodatek do prania sody; pęcznienie białka nasion strączkowych przez dodanie do gotowania sody (metoda gotowania niedozwolona).

Ćwiczenie 26

Pęcznienie grochu i fasoli

Uczniowie ważą 3 porcje po 100 g suchego grochu lub fasoli i dokładnie mierzą ich objętość w cylindrze miarowym. Jedną porcję gotują natychmiast i po dokładnym odcedzeniu i szybkim wysuszeniu powierzchni nasion na bibule, ważą i mierzą objętość. Dwie pozostałe porcje moczą na noc. Następnego dnia jedną porcję odcedzają od wody, w której się moczyła, szybko wysuszają na bibule, mierzą jej objętość i ważą. Trzecią z przygotowanych porcji gotują do miękkości, odcedzają dokładnie, szybko bibułą usuwają wilgoć z powierzchni, znów ważą i mierzą. Obliczają procentowo przyrost masy i objętości we wszystkich trzech wypadkach i wyniki ujmują w tabelkę.

	Masa g	Przyrost masy g	Przyrost masy %	Objętość cm^3	Przyrost objętości cm^3	Przyrost objętości %
1. Fasola sucha						
2. Fasola ugotowana bez moczenia						
3. Fasola moczona						
4. Fasola ugotowana po namocz.						

Ćwiczenie 27

Czynnik mąki sklejający ciasto

Uczniowie twardo zagniatają trochę mąki pszennej i ciasto to wypłukują w strumieniu bieżącej wody tak długo, póki nie pozostanie im w ręku klejsta ciągliwa, przeświecająca masa. Ciało to daje reakcje na białko i ciemnieje szybko na powietrzu.

Wniosek: Mąka zawiera białko, gluten. Jest to białko zapasowe, pęczniejące i rozklejające się w zimnej wodzie. Ono to w cieście skleja ziarna skrobiowe. W mąkach mniej oczyszczonych, czyli wyższego przemiału, glutenu jest więcej, a ponieważ ciemnieje on na powietrzu, więc pieczywo otrzymane z takich gatunków mąki, jest ciemniejsze.

Ćwiczenie 28

Podczas fermentacji drożdżowej wytwarza się CO

Normalny rozczyn drożdżowy, uczniowie umieszczają w kolbce zamkniętej korkiem, przez który przetknięty jest kawałek rurki szklanej. Na rurce osadzony jest wąż gumowy, którego drugi koniec zanurzony jest w wodzie wapiennej *), wlanej do drugiej kolbki. Kolbka z rozczynem umieszczona jest w naczyniu z ciepłą wodą. Gdy fermentacja drożdżowa jest rozpoczęta, z węża gumowego do wody wapiennej przenikają banieczki gazu, które unoszą się ku górze lecz swą drogę poprzez wodę wapienną znaczą zmętniałym śladem.

Wniosek: Gazem wydzielającym się podczas fermentacji drożdżowej jest CO_2, gdyż tylko on powoduje mętnienie wody wapiennej.

Uwaga: Uczniowie powinni obejrzeć drożdże pod mikroskopem.

Ćwiczenie 29

Składniki proszku spulchniającego.

W kolbkach tak samo zestawionych jak w poprzednim ćwiczeniu, zamiast rozczynu drożdżowego, umieszczamy ciasto, zarobione z proszkiem spulchniającym. Gdy ciasto podgrzewamy, wydziela się gaz, mącący wodę wapienną. Z proszków spulchniających wydziela się CO_2, co można też stwierdzić, polewając proszek jakimkolwiek kwasem. Burzenie się ciała pod działaniem kwasu wskazuje na obecność węglanu.

Jeśli u wylotu kolbki, w której ogrzewamy ciasto z proszkiem spulchniającym potrzymamy zwilżony różowy papierek lakmusowy zabarwi się na niebiesko pod wpływem wydzielającego się amoniaku, co dowodzi, że w skład proszku wchodzi węglan amonu. Na wydzielanie się amoniaku wskazuje też ukazywanie się białego dymu, jeśli u wylotu probówki potrzymamy pałeczkę szklaną, zanurzoną w kwasie solnym. Biały dym jest salmiakiem, wytwarzającym się według reakcji $HCL + NH_3 = NH_4\ CL$. Różowym papierkiem lakmusowym stwierdzamy, że ciasto ma odczyn zasadowy.

Wniosek: tzw. powszechnie „amoniak" do pieczenia jest węglanem wapnia. Wchodzi on w skład proszków spulchniających. Wytwarza w cieście odczyn zasadowy, działający destrukcyjnie na wartość witaminową wypieków (zwłaszcza na zawartość w mące witaminy grupy B).

---

*) Przygotowanie wody wapiennej patrz ćwiczenie 37.

Ćwiczenie 30

Straty na wartości odżywczej ziemniaków gotowanych w skórkach i bez skórek

Jednakowe 2 porcje ziemniaków, z których jedna jest w skórkach, druga zaś obrana, uczniowie gotują do miękkości w równych ilościach wody. Otrzymane wywary badają odczynnikiem Fehlinga na zawartość cukru, odczynnikiem Lugola na zawartość skrobi, reakcją biuretową lub ksantoproteinową na zawartość białka.

Wniosek: Wywar, w którym gotowały się ziemniaki w mundurach prawie wcale nie zawiera składników odżywczych, zaś wywar z ziemniaków obranych zawiera tych składników bardzo wiele. Skórka przeszkadza więc osmozie składników, a więc gotowanie ziemniaków w mundurach jest bardziej wskazane.

Ćwiczenie 31

Badanie cukru, skrobi i białka w najpospolitszych produktach

Uczniowie metodami poznanymi w poprzednich ćwiczeniach, stwierdzają samodzielnie obecność lub brak cukru, skrobi i białka, w takich produktach, jak np. kapusta, szpinak, kalafior, jabłko, ogórek, dynia, orzechy, groch, fasola, itp. i w przybliżeniu określają ich wartość jako produktu opałowego lub budulcowego.

Ćwiczenie 32

Barwniki w produktach roślinnych

a) **Chlorofil.** Uczniowie obserwują pod mikroskopem ciałka zieleni w cebuli, płożniku lub innym liściu. Umieszczają jakiekolwiek niekwaśne liście (np. trawę, brukselkę) w 3 probówkach. W jednej z nich zalewają liście wodą, w drugiej ługiem, w trzeciej kwasem i podgrzewają. Obserwują, że liście gotowane z kwasem silnie brunatnieją. Nieco słabiej brunatnieją liście gotowane w wodzie, natomiast gotowane w zasadzie nabierają jaskrawej, zielonej barwy.

Wniosek. Odczyn kwaśny niszczy chlorofil. Tym tłumaczy się żółknięcie ogórków kapusty, fasoli szparagowej podczas kiszenia; rabarbaru, renklod, agrestu, szczawiu, szpinaku podczas gotowania.

b) **Antocjany.** Uczniowie umieszczają w probówkach rozdrobnione buraki, czerwoną kapustę, borówki czernice — każdy z tych produktów w 3 probówkach. W jednej z nich zalewają produkt wodą, w drugiej kwasem, w trzeciej zasadą i podgrzewają. Obserwują zmiany zabarwienia produktów.

Wniosek: Produkty zabarwione antocjanami należy gotować w środowisku kwaśnym dla nadania im pięknej, czerwonej barwy.

c) **Karoten.** Rozdrobnioną marchew uczniowie dzielą na dwie porcje, z których jedną mieszają z wodą, drugą ze stopionym tłuszczem i lekko podgrzewają. Tłuszcz intensywnie zabarwia się na kolor pomarańczowy, woda bardzo słabo.

Wniosek: Karoten jest rozpuszczalny w tłuszczach, nierozpuszczalny w wodzie. Lekko pomarańczowe zabarwienie wody pochodzi z wypłukania kryształków karotenu z uszkodzonych przy rozdrabnianiu komórek, że jest to zawiesina kryształków, nie zaś roztwór, świadczy o tym, że wywar ten jest mętny, zaś roztwór karotenu w tłuszczu jest klarowny.

Ćwiczenie 33

Badanie jaj

Uwaga: Nie podajemy tu takich powszechnie znanych prób, jak prześwietlanie jaj lub topienie ich w 10% roztworze soli. Próby te można znaleźć w każdym podręczniku towaroznawstwa, my zaś tutaj podajemy tylko ćwiczenia ściślej związane z gastronomiczną przeróbką artykułów żywnościowych.

a) Każdy z uczniów waży 1 jajo, po czym cały zespół ustala, w jakich granicach waha się masa jaj kurzych i jaka jest przeciętna masa 1 jaja.

b) Uczniowie rozbijają jaja, oddzielają białko od żółtka i oddzielnie ważą skorupę, białko i żółtko. Każdy z nich oblicza jaki % masy jaja przypada na żółtko, białko i skorupkę. Cały zespół zestawia otrzymane wyniki w tabelę i ustala w jakich granicach wahają się otrzymane liczby procentowe.

c) Na skorupki działają kwasem. Skorupka silnie burzy się, co dowodzi, że w jej skład wchodzi węglan, w tym wypadku węglan wapnia.

Ćwiczenia 34

Badanie stopnia bakteriologicznego zanieczyszczenia mleka

(patrz uwaga do poprzedniego ćwiczenia).

Przed rozpoczęciem ćwiczenia należy dokładnie wygotować w wodzie z sodą probówki i pipety. Do tak przygotowanych probówek uczniowie wlewają pipetą 20 cm^3 mleka i ½ cm^3 błękitu metylowego, skłócają mleko z barwnikiem i wkładają probówki do ciepłej kąpieli wodnej. Co ½ godziny sprawdzają wygląd probówek. Po upływie pewnego czasu zabarwione błękitem mleko odbarwia się pod działaniem enzymów redukujących, wytwarzanych przez bakterie. Im odbarwienie zachodzi szybciej, tym większą ilość bakterii zawiera mleko. Mleko dobre tj. zawierające mniej niż 500.000 bakterii na cm^3, odbarwia się po upływie ½ godziny, zaś mleko złe, zawierające ponad 20 milionów bakterii w cm^3 — w ciągu 20 minut. Najszybciej odbarwia się mleko kwaśne, ponieważ zawiera ogromną ilość bakterii kiszących, które jednak dla zdrowia są raczej pożyteczne niż szkodliwe. Pożądane jest, aby uczniowie niniejsze ćwiczenie przerobili: 1) z mlekiem słodkim surowym, 2) z mlekiem słodkim gotowanym, 3) z mlekiem pasteryzowanym, 4) z mlekiem kwaśnym.

Ćwiczenie 35

Mięso dojrzałe i mięso zepsute

a) Uczniowie umieszczają w jednej probówce malutki kawałek mięsa zepsutego, w drugiej zaś kawałek mięsa dojrzałego. U wylotu probówek umieszczają zwilżone różowe papierki lakmusowe i probówki podgrzewają. Z mięsa zepsutego ulatnia się amoniak, który barwi papierek na niebiesko. Z mięsem dojrzałym zjawisko to nie zachodzi.

b) Do wylotu tych samych probówek podczas podgrzewania uczniowie przybliżają pałeczki szklane, zanurzone w kwasie solnym stężonym. Ukazanie się białego dymu jest dowodem wydzielania się amoniaku z mięsa zepsutego (patrz ćwiczenie 29).

c) Do wylotu tych samych probówek uczniowie zbliżają papierki zanurzone w roztworze octanu ołowiu i podgrzewają dłuższy czas. Powoli papierki pokrywają się brunatnym nalotem, co dowodzi wytwarzania się siarczku ołowiu z wydzielającego się siarkowodoru H_2S. Mięso dojrzałe reakcji tej nie daje, ponieważ z niego H_2S nie wydziela się.

d) Papierkiem lakmusowym uczniowie stwierdzają, że mięso dojrzałe ma odczyn słabo kwaśny, zaś mięso gnijące — słabo zasadowy.

Wnioski: Z mięsa gnijącego wydziela się siarkowodór i amoniak, który stwarza podłoże zasadowe. Gnicie przebiega w środowisku zasadowym. Mięso dojrzewające ma odczyn lekko kwaśny, w którym procesy gnilne nie zachodzą, a więc nie wydzielają się takie produkty gnilnej fermentacji białka, jak amoniak i siarkowodór. Dojrzewanie mięsa jest więc zupełnie innym procesem niż gnicie.

Ćwiczenie 36

Badanie ilości odpadków mięsnych

Uczniowie pracują w paru zespołach. Każdy zespół od kawałka mięsa jednakowej masy oddziela dokładnie kości, tłuszcz, błony, ścięgna i osobno waży zupełnie czyste mięso, wszystkie kości, tłuszcz oraz błony i ścięgna razem i oblicza procentowy stosunek każdego rodzaju odpadków do czystej tkanki mięsnej. Wyniki ująć w tabele. Obliczyć przeciętną liczb otrzymanych przez każdy zespół.

GRUPA IV

Ćwiczenie 37

Oddychanie nasion, owoców, bulw

Przed przystąpieniem do właściwego ćwiczenia uczniowie przygotowują wodę wapienną. Niewielką bryłkę wapna mieszają z wodą i otrzymane mleko wapienne sączą przez sączek z bibuły. Otrzymany klarowany przesącz sprawdzają czy nie wkradł się jakiś błąd w wykonaniu wdmuchując przez rurkę szklaną do próbki wody wapiennej CO_2 z płuc. Jeśli woda wapienna mąci się, jest zdatna do użytku.

Taką wodę umieszczają w nieprzezroczystym naczyniu (dla uniknięcia zjawiska asymilacji CO_2). Do naczynia tego wstawiają mniejszą zlewkę, zawierającą jagody, namoczoną fasolę, ziemniaki, listki kapusty, cebulę itp. (tak, aby woda wapienna nie wlewała się do produktu). Przykryte naczynie umieszczamy w miejscu zacienionym do następnego dnia Po 1 lub 2 dniach uczniowie stwierdzają, że na powierzchni wody wapiennej powstał nalot nierozpuszczalnego węglanu wapnia.

Wniosek: Świeże produkty roślinne oddychają, wydzielając CO_2 i H_2O. Stąd konieczność przewietrzania magazynów, przeznaczonych na zboża, owoce, warzywa, ziemniaki.

JÓZEF TRACZ

Więcej takich kursów

W dn. 10—27 października br. w Nałęczowie w Ośrodku Szkoleniowym CRS O/Okręgowy w Lublinie, odbył się kurs kierowników gospód spółdz.

W liczbie 40 osób (w tym 8 kobiet), zjechaliśmy się z całej Lubelszczyzny nie tylko po to, żeby nauczyć się jak prowadzić gospodę na wsi, ale jednocześnie uzbroić się do walki o lepsze jutro dla chłopa mało- i średniorolnego.



Zajęcia praktyczne w kuchni na kursie w Nałęczowie.

Po przybyciu do Nałęczowa przyjęci byliśmy serdecznie przez kierowniczkę Ob. Janinę Wołoszyn i cały personel Ośrodka.

Przed rozpoczęciem wykładów podzieleni zostaliśmy na 8 zespołów współzawodniczących ze sobą w pracy na kursie, wybraliśmy starostę kursu, kierowników sal, zespół świetlicowy i artystyczny, bibliotekarza i kronikarza.

Zajęcia na kursie były podzielone w ten sposób, że najpierw omówione zostały zagadnienia polityczno-społeczne, a później dopiero zagadnienia branżowe. Miało to swoje dobre strony, bo trudno byłoby nam zrozumieć np. rolę i zadania gospody, nie rozumiejąc przemian, jakie dokonały się na wsi dzięki zdobyciu władzy przez robotników i chłopów.



Z zadowoleniem spoglądają uczestnicy kursu na wykonane przez siebie zakąski.

Dużo nam wyjaśniły również prasówki, jakie urządzaliśmy w ramach zajęć świetlicowych. Prasówki te, na pewno niejednego z nas nauczyły jak korzystać z gazet.

Aczkolwiek kurs był bardzo krótki, bo trwał zaledwie 18 dni to jednak trzeba przyznać, że dużo skorzystaliśmy. Dziś już wiemy, czym ma być gospoda na wsi i jak ją prowadzić; oczywiście, że nie wszystko od razu wprowadzimy, gdyż nie wszystko jest od nas jako kierowników zależne.



Kierownicy gospód spółdzielczych na kursie w Nałęczowie głowią się nad dekoracją półmisków z zakąskami.

Trzeba będzie z naszej strony dużego wysiłku, żeby i Zarząd Gm. Spółdzielni zrozumiał, że gospoda to nie wczorajsza „knajpa" ale zakład uspołeczniony, który ma dać ludziom pracy podstawowe posiłki smaczne, zdrowe i tanie.

Rozjeżdżając się po zakończeniu kursu przyrzekliśmy, że będziemy dążyć do zwiększenia produkcji kuchni, co w znacznej mierze odciąży kobiety od zajęć domowych i pozwoli im włączyć się do wielkich prac Planu 6-letniego.

Z życia zakładów ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

ALEKSANDER JASIELSKI

Sklepy MHD z wyrobami gastronomicznymi

Kwestia ekonomii czasu człowieka pracy, przed wojną niemal że nie istniała. Nie istniała również na pewno kwestia ekonomii czasu kobiety. Dopiero ustrój socjalistyczny zagadnienie pracy kobiet wciągnął w orbitę swych zadań, oderwał kobietę od nużącej konieczności zajmowania się tylko i wyłącznie domem, uczynił z niej pełnowartościowego pracownika, ułatwił jej pracę domową przez rozwinięcie sieci zakładów żywienia zbiorowego i placówek usług handlowych różnych typów. Uproszczenie i ułatwienie zajęć domowych dało nareszcie możność kobiecie-pracownikowi, zastosowania z powodzeniem recepty: „najlepsze wyniki pracy — przy jak najmniejszym wysiłku i oszczędnym zużyciu środków".

Nowym odcinkiem akcji żywienia zbiorowego, powitanym z radością przez ludzi pracy, a specjalnie przez kobiety — są niedawno uruchomione przez Miejski Handel Detaliczny sklepy gastronomiczne, w których otrzymać można bądź potrawy gotowe do spożycia, począwszy od śledzia, galarety z nóżek i pasztetu — aż do wykwintnego drobiu; bądź też półfabrykaty, jak surowe kotlety, befsztyki, surowe kotlety mielone z domieszką bułki i jaj, wymagające dla ich przygotowania już bardzo niewiele pracy w domu.

Cyfra 2 do 3 tysięcy osób, zaopatrujących się codziennie w śniadania, obiady i kolacje w otwartych dotychczas sklepach, jest najlepszym sprawdzianem celowości tego nowatorstwa w dziedzinie żywienia zbiorowego, rosnące zaś zapotrzebowanie jest wskaźnikiem, że podnoszenie się stopy życiowej mas pracujących, stawia przed Miejskim Handlem Detalicznym, zadanie zwiększenia ilości sklepów gastronomicznych, połączone z tym zwiększenie masy towarowej i dostosowanie się do potrzeb rynku wewnętrznego.

Wyroby gastronomiczne dostają się do sklepów z fabryki-kuchni, uruchomionej przez MHD w Warszawie w stosunkowo krótkim czasie, a obecnie rozbudowywanej, z zastosowaniem całkowitego zmechanizowania. Pierwsza w Polsce fabryka-kuchnia nastręczyła niejedną trudność, którą trzeba było zwalczyć. Przede wszystkim obmyślono sezonowy asortyment towarowy, który pozwala każdemu według upodobań smakowych i możliwości finansowych zadowolić swoje potrzeby. Następnie należało nastawić technikę produkcji w ten sposób, aby świat pracy mógł w odpowiedniej dla siebie porze, tj. po godzinach pracy, nabywać świeże wyroby gastronomiczne. Jak frapującym towarem były te wyroby i ich cena, świadczy fakt, że właściciele prywatnych zakładów gastronomicznych, usiłowali zakupywać rano sałatki, ryby, galarety, paszteciki itp., gdyż ceny sklepów MHD są tańsze od restauracyjnych przeciętnie o 80%.

Jakkolwiek sprzęt techniczny fabryki-kuchni jest zbliżony do kuchni wielkiego zakładu żywienia zbiorowego, to jednak sposób pracy i technika produkcji jest zupełnie inna.

Głównym elementem fabryki-kuchni jest trzon kuchenny, o 5 — 7 płytach z dużymi piekarnikami oraz piec piekarniczy, zbliżony do pieca cukierniczego, o blachach prostopadłych. Następne pomieszczenie zajmuje garmażeria, w dużych, jasnych pokojach, o stołach pokrytych stosownie do potrzeb, deską dębową, blachą cynkową lub marmurem. Praca odbywa się tam pod kierunkiem eutenika, szefa kuchni, gospodyni i rzeźnika. Dalsze podstawowe pomieszczenia — to magazyny na surowiec, a więc na mięso, ryby i towary suche oraz magazyny przerobów, półfabrykatów i produktów gotowych. Magazyny te mają komory chłodnicze. Uzupełnieniem obrazu całości jest biuro dla kalkulatora i kierownika produkcji.

Praca w kuchni-fabryce odbywa się systemem potokowym, nie spotykanym w kuchni zakładu żywienia zbiorowego. Podzielić ją można w sposób następujący:

	Rodzaj pracy:	Wykonawca:
Dział I		
	1. Trybowanie mięsa, rozdział, mielenie przygotowanie kotletów.	Rzeźnik z pomocnikiem fizycznym.
	2. Patroszenie ryb i drobiu.	Gospodyni z pomocą fizyczną.
Dział II		
	1. Obieranie jarzyn.	maszyny.
	2. Krajanie.	maszyny.
	3. Gotowanie.	kuchnia-trzon.

Rodzaj pracy:	Wykonawca:
Dział III	
1. Produkcja sałatek mieszanie jarzyn z doprawami śledzia, ryb, drobiu, majonezu itd.	Kierowniczka wg receptury, maszyna.
2. Paszteciki — ciasto Nakładanie farszu (mięso, grzyby, kapusta itp).	maszyny. prac. fizyczne.
Dział IV	
1. Przygotowanie mięsa i ryb do pieczenia i smażenia—wkładanie na brytfanny z przyprawami.	Kuchmistrz i prac. fizyczni.
Dział V	
Gotowanie jarzyn, pilnowanie smażenia i pieczenia.	Kuchmistrz i pomoc fizyczna.

Powyższy system produkcji wyrobów gastronomicznych daje duże oszczędności w kosztach produkcyjnych i przy szczegółowo opracowanych normatywach zużycia towarowego, pozwala na zatrudnienie znikomej ilości branżystów (kuchmistrzów) oraz na szkolenie i specjalizowanie się pracowników gastronomicznych.

Wysiłki Miejskiego Handlu Detalicznego idą w kierunku uruchomienia w roku 1951 — 20 sklepów gastronomicznych w Warszawie i dostosowanie do zaopatrzenia tych sklepów produkcji w fabryce-kuchni. Na zrealizowanie tego planu pozwoli wprowadzenie kompletnej mechanizacji urządzeń, opartej na elektryczności, parze i gazie dającej gwarancję, że wyroby gastronomiczne będą nie tylko tanie, ale i zdrowe, smaczne i estetycznie wykonane w najlepszych warunkach sanitarnych.

Doświadczenia Związku Radzieckiego, mającego tak olbrzymie osiągnięcia w rozbudowie sieci zakładów żywienia zbiorowego, fabryk kuchni i przemysłu gastronomicznego są dla nas wzorem i pozwolą nam na uniknięcie wielu błędów w pracy pionierskiej.

MARCIN FIJAŁKOWSKI

Gotowe wyroby zwiększają spożycie dorsza

Powiększające się z roku na rok połowy dorsza, wymagają zwiększonego wysiłku nie tylko od załóg kutrów rybackich i przedsiębiorstw połowowych, lecz stwarzają szereg dodatkowych, poważnych zadań przedsiębiorstwom przetwórczym, transportowym, dystrybucyjnym i wreszcie **sieciom punktów żywienia zbiorowego.**

Dotychczasowe próby dostarczenia na rynek, a więc do sklepów, stołówek i zakładów gastronomicznych, zwiększonych równolegle do połowów, ilości dorsza, nie wypadły pomyślnie. Na rynku wewnętrznym nie dało się ulokować pełnej ilości dorsza. Intensywna i trzeba przyznać — dość pomysłowa propaganda spożycia dorsza, częściowo tylko pomogła przy rozwiązaniu tego zagadnienia. Obserwacje w punktach i zakładach żywienia zbiorowego wykazały, że konsumentów (z punktu widzenia spożycia dań rybnych) można podzielić na dwie grupy. Grupa pierwsza, to konsumenci ustosunkowani pozytywnie do spożywania dań rybnych, a nawet entuzjaści dorsza; grupa druga — liczniejsza niestety od pierwszej, ustosunkowana do dań rybnych wyraźnie negatywnie. Wśród tej grupy znaczną większość stanowią ludzie, zrażeni do dorsza wskutek niewłaściwego podania towaru przez aparat dystrybucyjny lub zniechęceni złym, niesmacznym przyrządzeniem posiłku przez zakład żywienia zbiorowego.

Trzeba zatem było sięgnąć do środków radykalnych, aby raz wreszcie „łeb urwać hydrze" i wprowadzić dania z dorsza, jako stałą pozycję do jadłospisu. Zrobiono eksperyment i wprowadzono w kilku na razie sklepach branżowych Centrali Rybnej, gotowe dania z ryb. Co prawda i dotąd niektóre sklepy posiadały pewne asortymenty takiego towaru, teraz jednak potraktowano rzecz właściwie, dając pięknie i apetycznie przyrządzone porcje dań gotowych z dorsza. Asortyment jest dość duży i przedstawia się następująco:



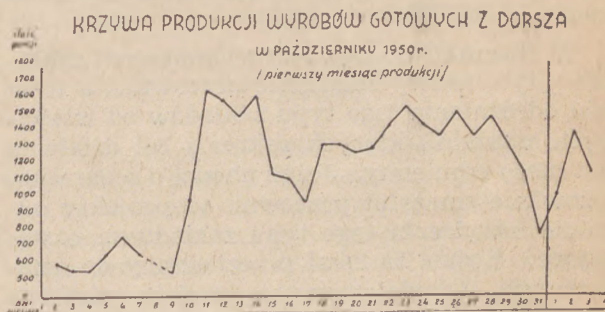
Bufet Probierni CR sprzedaje wyroby gotowe z dorsza.

Dorsz po grecku, dorsz opiekany w cieście, krajanka z dorsza, paszteciki z dorsza, dorsz w marynacie, pulpety z dorsza,

Wszystkie te gatunki gotowych potraw, zjawiły się pewnego dnia na wystawach sklepowych, apetycznie i efektownie przyrządzone. Rewelacją była również nisko skalkulowana cena. Za wyjątkiem dorsza po grecku, którego porcja kosztuje obecnie 1 zł 80 gr, wszystkie inne dania kosztują 1 zł 50 gr za dużą 200-gramową porcję. Skutki właściwego podania i kalkulacji ceny dorsza nie dały na siebie długo czekać. Początkowo trochę nieufnie, następnie zaś coraz śmielej i tłumniej ludzie zaczęli wchodzić do sklepów, kupować i zajadać tego samego dorsza, do którego niedawno jeszcze odnosili się z niechęcią lub wręcz wrogo. Odpowiednio podany i przyrządzony dorsz zdobył sobie za jednym zamachem rynek i konsumenta.


Produkcja gotowych wyrobów w probierni.

Centrala Rybna wyciągnęła właściwe konsekwencje z tego faktu i natychmiast uruchomiła prowizoryczną, doświadczalną smażalnię-garmażernię w Wawrze pod Warszawą. Dotychczas produkcja dań gotowych odbywała się w probierni przy ul. Nowy Świat 9. Zadaniem nowo-uruchomionego zakładu jest produkowanie gotowych wyrobów z dorsza, aby częściowo zaspokoić zapotrzebowanie rynku warszawskiego. Jako drugie zadanie — wytwórnia ta ma być dla Centrali Rybnej, królikiem doświadczalnym, w celu zdobycia praktycznej podstawy do dalszych decyzji. Krzywa produkcji w pierwszym miesiącu wykazuje stały wzrost, przy czym produkcja równa się w obecnej chwili sprzedaży, ponieważ cały towar wyprodukowany zostaje z miejsca rozsprzedany. Takiego powodzenia dorsz dotychczas nie miał.



Po okresie doświadczeń produkcyjnych w warunkach prowizorycznych, stwierdzono, że rzecz „chwyciła" i postanowiono uruchomić dalsze smażalnie, pracownie, w Warszawie, Szczecinie, Katowicach, Krakowie, Łodzi, Poznaniu i Wrocławiu. Przedmiotem produkcji tych zakładów w czwartym kwartale 1950 roku i pierwszym 1951 roku będą wyłącznie gotowe wyroby z dorsza w pełnym dotychczasowym, a nawet rozszerzonym asortymencie. Obliczono, że wymienione smażalnie-pracownie zdolne będą wyprodukować 30.000 porcji dziennie, zużytkowując na ten cel 6.000 kg dorsza solonego.


Półfabrykaty w komorze chłodniczej.

W stosunku miesięcznym czyni to 150.000 kg dorsza solonego, czyli cyfrę poważną, dającą pewną gwarancję rozładowania nagromadzonych remanentów. Przewartościowanie produkcji uruchomionych smażalni-probierni daje cyfry następujące:

Produkcja dzienna 30.000 porcji po 1 zł 50 gr = 45.000 zł. W stosunku miesięcznym czyni 1.125.000 zł. Wartość produkcji rocznej wynosi zatem 13.500.000 zł.

W stosunku do nowo-uruchamianych zakładów użyto nazwy smażalnie-pracownie, a to w celu odróżnienia tego typu zakładów od właściwych smażalni, których zakres i cel działania jest nieco odmienny. Jeżeli chodzi o scharakteryzowanie smażalni pracowni, to projekty odnośnie urządzenia tego typu zakładu są następujące: Będzie to lokal przeznaczony do smażenia ryb. Zasadniczym urządzeniem smażalni-probierni jest trzon kuchenny, do którego wmontowano cztery duże brytfanny. Podłoga winna być betonowa, w miejscach gdzie się rybę czyści i rozdziela na porcje, muszą być odpływy kanalizacyjne. Ściany należy wyłożyć glazurą lub pomalować na olejno do wysokości 1,80 m. Zasadnicze zaopatrzenie lokalu składa się ze stołów obitych blachą, dwóch wentylatorów, jeden w okapie nad trzonem kuchennym i drugi w otworze okiennym. Nieodzownym warunkiem jest zaopatrzenie lokalu w wodę bieżącą. W zapleczu lokalu należy umieścić baseny o pojemności 1.500 kg dorsza. Baseny muszą również posiadać dopływ i odpływ wody, są przeznaczone do płukania i moczenia dorsza solonego. W pobliżu basenów należy pozostawić miejsce przeznaczone do osuszenia ryb po wymoczeniu. Zaplecze smażalni-pracowni musi posiadać poza tym kabinę chłodniczą, zaopatrzoną na wszystkich ścianach w półki z desek. Wielkość kabiny 30 m². Urządzenia przeciwpożarowe i gospodarcze zamykają w najogólniejszym zarysie wyposażenia zaplecza. Dowóz surowców jak również i rozprowadzenie gotowych wyrobów odbywać się będzie samochodami, przy czym wozy przeznaczone do przewożenia wyrobów gotowych, muszą być zakryte i zaopatrzone w półki.

Zrealizowanie powyższych projektów będzie pierwszym, pewnym krokiem, postawionym w dziedzinie smażalnictwa. O ile warunki lokalowe pozwolą, sale konsumpcyjne mogą znajdować się w bezpośrednim sąsiedztwie warsztatów produkcyjnych, tak jak to ma miejsce przy typowych smażalniach.

Potrzebę tego rodzaju posiłku dla najszerszych mas ludności pracującej, niezbicie stwierdziło rekordowe powodzenie barów mlecznych. W krajach morskich, smażalnictwo wyodrębniło się w potężny przemysł, pochłaniający dla swych celów około 60% połowów ryby morskiej. Z brytfann smażalniczych czerpią pokrzepiający, bogaty w witaminy i jod posiłek, ciężko pracujący robotnicy i dokerzy portowi. Istniejące jeszcze w naszym kraju dysproporcje między uzbrojeniem i zainwestowaniem dokonanym w sprzęcie i taborze połowów dalekomorskich — a aparatem dystrybucyjnym — zostaną niewątpliwie złagodzone w ramach wykonania Planu 6-letniego. W chwili obecnej każdy sukces w sprawie zwiększenia spożycia ryb morskich jest ukoronowaniem pracy naszych rybaków i flotylli morskich. Rozwój smażalnictwa i sprzedaży gotowych wyrobów z dorsza jest takim właśnie, dużym sukcesem.

Zwiedzamy gospody spółdzielni spożywców

Bielawa pow. Dzierżoniów

W związku z brakiem odpowiednich lokali, praca niektórych placówek naszego powiatu nie stoi na należytym poziomie.

Wadliwa budowa pomieszczeń i nieprzystosowanie ich do potrzeb żywienia zbiorowego nie pozwoliło Gospodzie Spółdzielczej Nr 2 w Pieszycach na normalny tok pracy. Lokal ten nie posiadał przewodów wodociągowych, urządzeń kanalizacyjnych, dobrej piwnicy i dobrej kuchni. Skutkiem małego i wadliwego trzonu kuchennego, dzienna zdolność produkcyjna kuchni była bardzo mała, sięgająca zaledwie 50 obiadów. Przyczyniało się to w dużej mierze do niesprawnego obsługiwania konsumentów i ciągłości pracy personelu.

Dzięki staraniom Bielawskiej Spółdzielni Spożywców otrzymała wreszcie Gospoda Spółdzielcza Nr 2 w Pieszycach budynek, w którym po przeprowadzeniu generalnego remontu — otworzono placówkę żywienia zbiorowego w dniu 31 sierpnia br. Obecny lokal gospody Nr 2 znajduje się w pobliżu kombinatu fabrycznego, co jest ogromnym udogodnieniem dla pracujących tam robotników. Dwie sale jadalne na parterze i dwie na pierwszym piętrze przyciągają swym estetycznym wyglądem i świeżością. Kuchnia, umywalnia i piwnice odpowiadają w zupełności zadaniom produkcyjnym i warunkom sanitarnym. Wybite specjalnie w ścianach okienka z umywalni do kuchni i z kuchni do sal jadalnych, usprawniają pracę personelu, a tym samym pozwalają na odpowiednią obsługę świata pracy. Przez wbudowanie większych trzonów kuchennych przewidywana jest dzienna zdolność produkcyjna do 300 obiadów.

W ramach dalszych zadań — zarząd Bielawskiej Spółdzielni Spożywców przeprowadza obecnie częściowy remont w restauracji w Bielawie, przy ul. Bieruta Nr 2, oraz gruntowny remont dawnego baru „Zacisze", w którym zostanie otwarta nowa gospoda spółdzielcza.

Słupsk woj. koszalińskie

Spośród licznych gospód woj. koszalińskiego, które często pozostawiają dużo do życzenia, miłą niespodzianką są gospody w Słupsku przy ul. Wilsona Nr 1 i 5. Mimo że, jak większość gospód, borykają się one z trudnościami lokalowymi, jednak wysiłek ze strony kierownictwa i personelu potrafił stworzyć warunki, w których spożywanie posiłków staje się nie tylko koniecznością, lecz także przyjemnością. Lokale gospód są urządzone estetycznie, obsługa sprawna, jedzenie smaczne i w dostatecznym wyborze. Miłą rozrywkę kulturalną stanowi orkiestra wieczorna oraz muzyczne poranki w dnie świąteczne. Przykład godny naśladowania przez inne uspołecznione placówki żywienia zbiorowego.

Płock

W III kwartale br. Powszechna Spółdzielnia Spożywców „Zgoda" przejęła Spółdzielnię Pracy Gastron.-Hotelarską „Naszą Strzechę" i Spółdz. Pracy Cukierniczej „Mazowiankę" wraz z prowadzonymi stołówkami.

Obecnie PSS „Zgoda" prowadzi restaurację, cztery bary, kawiarnię, bar mleczno-jarski oraz stołówkę przy zakładzie pracy.

Przejęte zakłady nie są przystosowane do akcji żywienia zbiorowego, sale konsumpcyjne są małe i niewłaściwie umeblowane, a zaplecza gospodarcze niewystarczające. Powstaje pytanie, dlaczego lokal porestauracyjny dawnego „Hotelu Angielskiego", przystosowany do potrzeb żywienia zbiorowego, a zajęty obecnie przez świetlicę związków zawodowych, nie może być wykorzystany na gospodę? Tym bardziej, że znalezienie innego lokalu na świetlicę nie przedstawiałoby specjalnych trudności.

Radom

Bar radomskiej PSS, mieszczący się w miłym lokalu przy ul. Żeromskiego 28, może służyć za wzór dla wielu uspołecznionych zakładów gastronomicznych, jeśli chodzi o należytą obsługę konsumenta i staranność w przyrządzaniu posiłków. Szkoda, że lokal ten jest zbyt mały i nie może obsłużyć licznych rzesz konsumentów. Estetyczne urządzenie wnętrza, muzyka (głośnik radiowy), smaczne, zawsze gorące i apetycznie wyglądające posiłki — oto tajemnica powodzenia tego lokalu, z którego tak chętnie korzysta świat pracy Radomia.

W wagonie restauracyjnym Warszawa—Kraków

Czy konsumpcję w wagonie restauracyjnym możemy zaliczyć do żywienia zbiorowego? Bezwzględnie tak. Wielu ludzi pracy wyjeżdża przecież służbowo do stolicy, bądź też do Krakowa czy Jeleniej Góry. Praca w terenie uniemożliwia im często spożycie posiłku. Wagon restauracyjny spełnia rolę „restauracji na kółkach" i dzięki unormowanym cenom i dobrym posiłkom, cieszy się zasłużonym powodzeniem wśród podróżujących.

Przypatrzmy się więc bliżej pracy wagonu restauracyjnego. Jest godzina 17,42. Pociąg pospieszny Warszawa-Kraków stoi „pod parą". Do odjazdu jeszcze trzy minuty. Wagon restauracyjny już gotowy na przyjęcie gości, ale przez okna widzimy rząd pustych stolików. Przed wejściem do wagonu uformował się już „ogonek". Czeka na otwarcie.

Dyżurny ruchu daje sygnał, większa porcja pary i parowóz rusza. Wagon restauracyjny jeszcze zamknięty. Warszawa Zachodnia! Pociąg zatrzymał się na minutę, ale „ogonek" znacznie się powiększył. Wreszcie otwierają się drzwi. Goście zajmują miejsca w błyskawicznym tempie, nie wszyscy jednak mają szczęście. Część wraca do przedziałów, postanawiając walczyć o miejsce w przyszłości.

W wagonie jest jasno, czysto, przytulnie. Stoły nakryte śnieżnymi obrusami, tu i ówdzie kwiatki. Kanapy miękkie i wygodne, spis potraw bogaty. Można dostać dania od 4 zł 80 gr (porcja szynki) do wyszukanych potraw w cenie 15 zł (porcja indyka z kompotem). Można otrzymać szklankę dobrej herbaty za 1 zł 80 gr i kawałek babki w tej samej cenie. Wagon ma w jadłospisie przeszło 20 potraw.

Obecnie obowiązuje podawanie obiadu. Cena 13 zł 20 gr. Zupa grzybowa z kluseczkami, podana w filiżankach, sznycel cielęcy z jarzynkami i szarlotka. Potrawy podawane są w odstępach 20 minutowych. Obiad jest smaczny i pożywny. Częstują nas piwem, wodą mineralną, a jeśli kto pragnie to i wódką.

Obserwujemy kelnerów. To duża jednak sztuka być kelnerem w wagonie restauracyjnym. Często parowóz gwałtownie hamuje. Trzeba być sztukmistrzem nie lada, aby nie wylać wtedy gościowi zupy na głowę lub ubranie i uważać, aby kotlet nie upadł na podłogę. Ale zręczność i rutyna gwarantują całkowite bezpieczeństwo gościom.

Dojeżdżamy do Radomia. Obiad już się skończył. Ci i owi piją jeszcze kawę. Inni zaczynają od początku. Nie chce im się wracać do przedziału. Usiłują zamówić inne potrawy, lecz kelnerzy odmawiają. Teraz jest druga tura obiadów. Trzeba zrobić miejsce nowym gościom, którzy wsiadają w Radomiu. Ta piękna teoria nie ma jednak zastosowania w praktyce. Tylko nieznaczna część gości opuszcza wagon, inni blokują miejsca.

Przed Kielcami podróżni mają prawo zamówić à la carte. Kelnerzy uwijają się jak w ukropie. Odbierają szybko zamówienia i jeszcze szybciej przekazują je do kuchni. Kuchni? Czy można lokal o wymiarach 2×4 m nazwać kuchnią? Każdy centymetr jest tu wykorzystany. Mała płyta kuchenna zastawiona garnkami.

Na jednej ze ścian zmywalnia o bieżącej wodzie. Pod drugą ścianą czyste, wąskie stoły, na których szykuje się mięso.

Tęgi, rumiany kucharz pracuje w tym zawodzie 20 lat. Ma on do poruszania się teren 1x2,5 m, ale pracuje w nim błyskawicznie i planowo. Każdy jego ruch jest celowy, każde posunięcie obmyślone. Z tej oto małej kuchenki wychodzi w ciągu godziny obiad dla 44 osób, składający się z trzech dań, a później płynie lawina zamówień. Na trasie Warszawa-Kraków poza obiadami wydaje się 200-300 porcji gorących.

Tuż obok kuchni maleńki bufet. W nim przechowuje się napoje, trunki, a na kontuarze ustawia się wycierane naczynia.

Miechów! Wagon pustoszeje. Ostatni goście płacą rachunki. Zbliżamy się do Krakowa, ale personel pracy swojej jeszcze nie skończył. Zacznijmy więc od początku i przypatrzmy się jak personel rozpoczyna pracę w wagonie, gdy stoi na centralnej podstacji w Szczęśliwicach.

Zaczyna się w Szczęśliwicach

Na długo przed odjazdem, bo o godz. 12, w wagonie rastauracyjnym stojącym w Szczęśliwicach, rozpoczyna się praca. O tej godzinie zaczyna swoje zajęcia kucharz, bufetowa i zmywaczka naczyń. Podjeżdża samochód „Orbisu", wyładowuje się z niego artykuły żywnościowe. Wagony restauracyjne zaopatrywane są przez Centralne Biuro Wagonów Restauracyjnych „Orbisu". Kucharz przyrządza obiad, natomiast wszystkie potrawy à la carte przygotowuje się w drodze. Zbliża się godzina 17. Do wagonu przychodzi pozostała część brygady, a mianowicie płatniczy (kierownik) i kelner. Razem 5 osób. W czasie 5 godzin jazdy brygada obsługuje przeciętnie 150-200 osób. Brygada wyjeżdża z Warszawy o godz. 17,45, w Krakowie jest o 23. Na dworcu w Krakowie zjawia się przedstawiciel Biura Wagonów Restauracyjnych Oddziału w Krakowie. Bada stan wagonu, pyta o potrzeby. Płatniczy zdaje kasę. Wagon należy teraz gruntownie posprzątać, naczynia pozmywać, obrusy zmienić, sprawdzić stan magazynu.

Następnego dnia kucharz zaczyna znowu pracę w wagonie o 11 w południe, aby mieć gotowy obiad na godz. 15,30 tj. godzinę odjazdu. Droga powrotna — i znów Warszawa. I tak przez 20 dni i nocy w miesiącu, bez przerwy. 20 dni pracy — 10 dni całkowitego urlopu.

Skład brygad zmienia się na poszczególnych trasach. W chwili obecnej wagony restauracyjne kursują na trasie Warszawa-Kraków, Warszawa-Łódź, Warszawa-Jelenia Góra, Warszawa-Słupsk, Warszawa-Zebrzydowice. W miarę wzrostu produkcji nowych wagonów restauracyjnych będą uruchamiane następne relacje, np. jeszcze w bieżącym roku Warszawa-Gdynia.

Powstaje pytanie, czy można podróżować 20 dni w miesiącu bez przerwy, pracując ciężko w tym czasie? Pytanie to zadajemy Stanisławowi Wójcikowi, płatniczemu w wagonie restauracyjnym Warszawa-Kraków.

— Nie jestem zmęczony. Odwrotnie. W wagonach restauracyjnych pracuję 15 lat. Bez wagonu czuje się jak marynarz na lądzie. Wagon stał się moim żywiołem. Przez 10 dni w miesiącu odpoczywam, ale już po tygodniu tęsknię za wagonem. To wchodzi w krew. Warunki pracy mam dobre. Otrzymuję procent kelnerski i pełne utrzymanie. W gorszej sytuacji są moi koledzy, którzy mieszkają w miastach, nie stanowiących stacji krańcowych. Np. mój kolega z Katowic. W przerwach w pracy mieszka w Warszawie, a jadąc do Zebrzydowic patrzy na Katowice tylko z okna wagonu restauracyjnego...

Przed wojną władze polskie nie prowadziły wagonów restauracyjnych we własnym zakresie. Wagon Lits Cook był w rękach kapitału francusko-belgijskiego i jego obroty roczne wynosiły miliony złotych, wywożonych z kraju. Dziś pieniądze te zostają w Polsce, a my pracownicy, mamy polskich, a nie obcych chlebodawców.

Na zakończenie podam Panu ciekawą wiadomość. 21 października po raz pierwszy w historii wagonów restauracyjnych w Polsce, wyruszył wagon na trasie Warszawa-Łódź, obsługiwany wyłącznie przez brygadę kobiecą, przeszkoloną uprzednio przez naszych pracowników. Sądzimy, że nasze koleżanki wywiążą się dobrze z nowego zadania.

Nasz felieton

„Pieszczochy"

Krytyka, spotykająca ze strony konsumentów zakłady żywienia zbiorowego, jest na pewno w wielu wypadkach bezwzględnie słuszna. Nie brak dziś jeszcze w pracy naszej potknięć, błędów, niedość wytrwałego pokonywania piętrzących się przed nami, obiektywnych trudności. Jeszcze wiele trybów w skomplikowanym mechanizmie wymaga oszlifowania, dotarcia.

Ale bywa krytyka i „krytyka". To znaczy pożyteczna, konstruktywna, nacechowana troską o prawidłowy rozwój aparatu żywienia zbiorowego, wyrażająca słuszne postulaty człowieka pracy. I ta druga, w cudzysłowie, pragnąca wylać dziecko razem z kąpielą, kryjąca w sobie rzewną tęsknotę za dawnymi, „dobrymi czasami", tęsknotę, powiedzmy szczerze, kołtuna za antyczną knajpą, ze wszystkimi, niezbędnymi jej akcesoriami.

Jakież to były te akcesoria? Czołobitny ukłon portiera i szatniarza; sakramentalne, z góry obliczone na suty napiwek, powitanie:

— Moje uszanowanie panu hrabiemu, dziedzicowi, dyrektorowi, radcy czy jak tam wypadało.

Uważne spojrzenie gospodarza lokalu, starające się dotrzeć do wnętrza ukrytego w kieszeni marynarki portfelu. I jeśli diagnoza wypadła dodatnio, wiodło się gościa osobiście, tryumfalnie do „najlepszego" ukrytego dyskretnie w cieniu melancholijnie usychającej palmy, stolika. A skoro już lokal był z „szykanami" to sadzało się wybrane towarzystwo tuż obok sztucznej sadzawki, z leniwie szemrzącą fontanną. Natomiast jeśli gość był na oko podlejszego autoramentu, — nie „bywalec", musiał chudzina sam sobie poszukiwać miejsca, potykając się o zarezerwowane dla wybranych „lepsze" stoliki.

Nad „dobrym gościem", co to sam (hej! łza się w oku kręci) potrafił pokryć dzienne koszta funkcjonowania lokalu, czułą, troskliwą, pieszczotliwą opiekę roztaczali kelnerzy. Duchem mknęły z bufetu omszałe butelczyny. Za kawiorkiem, śledzikiem, szyneczką, majestatycznie płynęły zdobne w majonezowe pióropusze łososie i sandacze. Miły, zachęcający do spełniania toastów zapach, roztaczały pieczarki z patelni. Groźny indyk, zamieniony w łagodny antrykot, dostojnie wędrował z kuchni, a w ślad na nim wytworna melba, winkiem francuskim, jak przystało, podlana.

Ale był to dopiero podniecający wstęp do właściwej „zabawy". Teraz dopiero należało „zrobić" rachunek. A rachunek uzyskiwał właściwą wysokość wówczas gdy bojowo, zwycięsko strzeliły korki szampana, którego cena za butelkę przekraczała na pewno tygodniowy zarobek, obarczonego rodziną robotnika lub gdy obok maszynki z czarną kawą zjawiał się na stole koniaczek, szlachetny Martel, czterema legitymujący się gwiazdkami.

— Pan Dyrektor pozwoli?

Czułe wejrzenie, zgięcie grzbietu, trzask zapalonej, błyskawicznie przez wytresowanego pikolaka podanej, zapałki.

Rachuneczek... Niedbale rzucony banknot, obowiązkowy, suty napiwek. Ukłon kelnera, ukłony pikolaków, ukłon gospodarza sali, ukłon bufetowego, szatniarza, portiera. Dziesiątki, złotówkami opłaconych ukłonów.

I wreszcie pogrążona w ciemnościach ulica wielkiego miasta. I gromada nędznie odzianych, wytrwale czuwających przed knajpą dzieci. Na słocie, na mrozie, na wichrze, jak popadło.

— Kwiatki dla pani — w ziębniętych rączynach kilka zwiędłych róż, wymiętoszonych gwoździków.

— Może po taksówkę skoczyć? — nieśmiałe pytanie i skryta nadzieja w głosie, zarobienia paru groszy.

Dzieci bezrobotnych, żałosne pisklęta na bruku obojętnego, kamiennego, kapitalistycznego miasta.

Pogardliwe skrzywienie ukarminowanych ust strojnej damy.

— Że też policja na to pozwala!

Dość tych wspomnień, jakże dla nas odległych. Tak odległych, jak odległa jest, dostępna jedynie dla wybranych, taksująca gości według zawartości portfelu — knajpa.

Dlatego nie jesteśmy w możności podzielić tęsknoty dawnych bywalców, przeżuwających dziś jeszcze obrok „pięknych wspomnień".

Nie znaczy to oczywiście wcale, abyśmy nie mieli posiadać dobrych na wysokim poziomie postawionych restauracji, wzorowych gospód ludowych i stołówek, przyzwoitych kawiarni i cukierni, w których każdy człowiek pracy bez względu na pojemność sakiewki, znajdzie nie tylko posiłek ale i godziwą rozrywkę. Ale z czołobitnością dla grubej forsy kończymy nieodwołalnie, raz na zawsze. My — to znaczy ludzie pracy, pracownicy żywienia zbiorowego, traktujący swój zawód, jako ważną funkcję społeczną.

I dlatego „krytyka" bywalców, spragnionych kelnerskich pieszczot, spływa po nas jak woda.

Głosy prasy o żywieniu zbiorowym

Cała prasa podała tekst uchwały Prezydium Rządu o rozbudowie i usprawnieniu pracy zakładów żywienia zbiorowego.

„Trybuna Ludu", witając tę uchwałę o przełomowym znaczeniu dla gospodarki uspołecznionej w dziedzinie żywienia mas pracujących pisze, że stwarza ona warunki dla realizacji podstawowych zadań na tym ważnym odcinku, a przede wszystkim dla podniesienia jakości posiłków, ich różnorodności i wyboru. Uchwała przewiduje, że jakość posiłków zostanie podniesiona między innymi przez wprowadzenie obowiązujących receptur opartych na zasadach naukowych. Jadłospisy będą ułożone i zróżnicowane w sposób dostosowany do siły nabywczej poszczególnych grup konsumentów. Organa sanitarne wzmogą kontrolę w zakładach żywienia zbiorowego, gdzie położony będzie jeszcze większy nacisk na przestrzeganie zasad higieny osobistej personelu i czystości w lokalach. Nastąpi wzmocnienie aparatu żywienia zbiorowego przez wyodrębnienie odpowiednich komórek w centralach spółdzielczych. Dokonana będzie rozbudowa sieci zakładów w nowobudujących się osiedlach, a także w miejscowościach uzdrowiskowych i wypoczynkowych. Specjalne przepisy uchwały ustalają, że istniejące lokale gastronomiczne nie mogą być użyte na inne cele bez zgody Ministra Handlu Wewnętrznego. Wobec przewidywanego stałego wzrostu liczby konsumentów w zakładach żywienia zbiorowego, uchwała przewiduje dostawę nowoczesnych maszyn i sprzętów dla tych zakładów. System zaopatrywania zakładów w surowce żywnościowe zostanie usprawniony przez wprowadzenie zakupów zdecentralizowanych i rozbudowę zakładów pomocniczych. Uchwała uwzględnia w należytej mierze potrzeby szkolenia personelu dla zakładów gastronomicznych. W ciągu przyszłego roku zostanie przeszkolonych 3000 pracowników zakładów gastronomicznych.

„Wola Ludu" omawia rozwój zakładów gastronomicznych prowadzonych przez CZPG. W pracy swojej uspołecznione placówki gastronomiczne napotykają na szereg trudności, co z kolei odbija się ujemnie na obsłudze konsumentów. Trudności te można ująć w 3 punkty: zbyt wolne tempo remontów lokali, nieodpowiednie urządzenie zakładów, i nieprawidłowe rozmieszczenie sieci placówek żywienia zbiorowego w miastach. Usunięcie tych utrudnień usprawni działalność uspołecznionych zakładów gastronomicznych.

„Dziennik Bałtycki" omawiając zagadnienie żywienia zbiorowego w Polsce i rozwój jego sieci w ramach Planu 6-letniego pisze, że wielka część pracy przy ustalaniu norm wyżywieniowych musi być wykonana przez naukę polską. Należy stworzyć naukowe podstawy racjonalnego żywienia dostosowane do naszych możliwości i do naszych potrzeb. Baza prac specjalistów naukowych będzie pełna pomoc Państwa z jednej, a bogate doświadczenie fachowców radzieckich z drugiej strony. Autor artykułu nie wątpi, że prace przygotowawcze do pierwszego kongresu nauki polskiej obejmą napewno i to zagadnienie, które po wieloletnim zaniedbaniu przez rządy kapitalistyczne jest już w Polsce socjalistycznej jasno postawione i częściowo realizowane, a które w Planie 6-letnim doczeka się zdecydowanych i pełnych rozstrzygnięć.

„Echo Krakowskie" wysuwa szereg postulatów pod adresem Krakowskich Zakładów Gastronomicznych, które przejęły największe restauracje i kawiarnie w mieście, a także wiele pomniejszych lokali w śródmieściu i na peryferiach. Działalności tej instytucji można zawdzięczać wzrastającą higienę i bezpieczeństwo pracy w krakowskich lokalach gastronomicznych. Zniknęły względnie znikają brudne stoliki, obrusy i serwety, nieczyste kitle pracownicze oraz niehigienicznie i nieestetycznie urządzone bufety.

Zdaniem dziennika, należałoby jednak wymagać od KZG większej troski o personel, a zwłaszcza o jego doszkolenie. Należałoby także zwrócić uwagę na zachowanie kelnerów, które nierzadko bywa powodem skarg. KZG powinny również stanowczo zatrudnić większą ilość personelu, wiele bowiem skarg spada na głowy pracujących w pocie czoła kelnerów, którzy nie mogą podołać potężnemu natłokowi gości.

„Życie Białostockie" pisze, że rozwój zakładów gastronomicznych w Białymstoku napotyka na coraz to nowe trudności. Miasto posiada w zasadzie tylko jeden zakład gastronomiczny, odpowiadający współczesnym wymaganiom stawianym punktom

zbiorowego żywienia. Ogromna potrzeba zbiorowego żywienia spowodowała, że Białostockie Zakłady Gastronomiczne otwierały swoje przedsiębiorstwa w dawnych prywatnych lokalach gastronomicznych przystosowując je tylko prowizorycznie do obecnych potrzeb. Wiele z nich w obecnych warunkach nie może sprostać zadaniom zakładów zbiorowego żywienia. Niemniej jednak istnieje możliwość przekształcenia tych lokali na wzorowe placówki żywienia zbiorowego.

„Express Wieczorny“ porusza zagadnienie zaopatrzenia bufetów pracowniczych. WSS prowadzi w Warszawie 52 bufety w różnych instytucjach i zakładach pracy. Ostatnio w bufetach tych zmieniono system sprzedaży artykułów żywnościowych. Do cen hurtowych dolicza się 25% marży zarobkowej Jednocześnie zniesiono sprzedaż szynki i kiełbasy na porcje i chleba na ćwiartki, wprowadzając zamiast tego kanapki. WSS powinna jednak zwiększyć asortyment sprzedawanych w bufetach produktów. Dotychczas poza kanapkami z wędliną i czasem z serem oraz słodyczami, w bufetach niewiele można dostać. Dziennik uważa za rzecz słuszną, aby bufety pracownicze stanowiły uzupełnienie barów mlecznych. W bufetach pracowniczych powinny być sprzedawane nie tylko kanapki z wędliną, serem czy twarogiem, ale jajka na twardo i do szklanki oraz gorące mleko i herbata. Bary-bufety powinny również powstać przy stołówkach akademickich i na wyższych uczelniach oraz w szkołach wieczorowych. WSS musi również więcej zająć się bufetami w kinach i teatrach. Sprzedają one dotychczas tylko słodycze i napoje chłodzące, a powinny prowadzić również sprzedaż kanapek.

„Rzeczpospolita“ poświęca uwagę niedociągnięciom w stołówkach akademickich WSS. W zeszłym roku warszawscy studenci skarżyli się na słabą jakość posiłków w tych stołówkach, na zbyt szczupłe i mało urozmaicone porcje oraz na brak chleba. Według zapewnień kierownictwa WSS sytuacja ta miała się w tym roku polepszyć po objęciu stołówek przez tę instytucję. Niestety, wciąż są jeszcze niedociągnięcia w stołówkach akademickich Obiady są raz dobre, raz złe, czasem smaczne, niekiedy zaś nie do jedzenia. Mięso nie zawsze jest świeże, w kuchni brak noży garnków, ścierek itp. Poza tym p żądane byłoby wprowadzenie miesięcznych kart obiadowych gdyż każdorazowe wykupywanie bonów w kolejkach sprawia studentom dużo kłopotu.

„Życie Podlasia“ zamieszcza korespondencję z Płocka na temat żywienia zbiorowego, w której autor pisze dowcipnie, że obiad popularny w gospodach płockich składa się z półgodzinnego czekania przy stole, z 15-minutowego ścigania wzrokiem kelnerki, roznoszącej talerze nie zawsze gorącej zupy, 15 - m nutowego odpoczynku po pierwszym daniu, z 10 dkg mięsa i jarzyn na drugie i z westchnienia ulgi, że nareszcie już po obiedzie.

Obecnie co 30 mieszkaniec Płocka jada obiady w gospodach ludowych. Codziennie zakłady gastronomiczne wydają 1000 obiadów. W stosunku do sierpnia br ilość gości w stołówkach wzrosła dwukrotnie Frekwencja w lokalach zwiększyła się do tego stopnia, że o godzinie 13 trudno znaleźć wolne miejsce przy stole. Brak odpowiednich pomieszczeń, brak dostosowanych do potrzeb żywienia zbiorowego magazynów, chłodni oraz urządzeń kuchennych hamuje rozwój żywienia zbiorowego w Płocku.

„Gazeta Pomorska“ żali się na gospodę w Ciechocinku. Od dłuższego czasu skarżą się ludzie pracy i wczasowicze na obsługę tamtejszej gospody ludowej Spółdzielni Spożywców. Chcąc otrzymać obiad trzeba nieraz wyczekiwać przeszło 2 godziny. Taki sam los spotyka osoby, chcące zjeść kolację. O książkę zażaleń trudno się doprosić.

„Głos Szczeciński“ zamieszcza skargę na gospodę Nr 2 w Gryficach, która wydaje obiad bez zupy, a pobiera opłatę za pełny obiad. Na obiad popularny z reguły jest bigos, a na klubowy kotlet mielony. Gospoda jest prowadzona niechlujnie.

„Życie Warszawy“ przytacza apel Bielan o stołówkę. Dzielnicę tę zamieszkuje przeszło 30 tys. ludności i Nie ma tam dotychczas ani jednego zakładu zbiorowego żywienia. Za to dobrze prosperują prywatne knajpki rozpijające ludność.

„Ilustrowany Kurier Polski“ pisze, że w Krakowie naprzeciw teatru Słowackiego został otwarty pierwszy w tym mieście bar samoobsługowy pod nazwą „Bar teatralny“ zorganizowany przez Krakowskie Zakłady Gastronomiczne. Bar nastawiony jest na podawanie potraw najwyższej jakości przy najniższe kalkulacji. Duże i smaczne porcje kosztują od 3,15 zł. Poza tym można otrzymać w barze wszelkie napoje. Obsługa składa się z 11 osób przeszkolonego personelu. W kuchni praca całkowicie jest zmechanizowana. **St. G.**

Do prenumeratorów

W związku z koniecznością ustalenia nakładów poszczególnych wydawnictw periodycznych na rok 1951 PPW Polskie Wydawnictwa Gospodarcze prosi, aby wszystkie instytucje państwowe przesłały zamówienia na prenumeratę wydawanych przez PWG czasopisma do PPK „Ruch“ Oddział Warszawski, ul. Srebrna Nr 12 w terminie do dnia 20.XII.50 r. Prenumeratorzy indywidualni winni odnowić prenumeratę w formie przedpłaty na odnośne konto PKO wydawnictwa, do dnia 20.XII.50 r. na rok 1951 względnie za pierwsze półrocze oraz do dnia 26.VI.51 r. za drugie półrocze 1951 r.

Uprzedza się, że niedotrzymanie terminu w przesłaniu zamówienia, względnie przedpłat prenumeraty oraz wpłacenia prenumeraty na niewłaściwy numer konta PKO może spowodować opóźnienie wysyłki egzemplarzy i może być przyczyną nieotrzymania przez abonenta pierwszych numerów roku 1951 z powodu wyczerpania nakładu.

REDAGUJE KOLEGIUM. Adres redakcji: Ministerstwo Handlu Wewnętrznego, Warszawa, ul. Lwowska 17 (V piętro), tel. 818-41.

WYDAWCA: POLSKIE WYDAWNICTWA GOSPODARCZE. Przedsiębiorstwo Państwowe Wyodrębnione. Warszawa, ul. Poznańska 15.

Prenumerata roczna wynosi 36 zł. — półroczna 18 zł. — kwartalna 9 zł.

CENA NUMERU POJEDYNCZEGO 3 zł.

Prenumerata i kolportaż: PPK „Ruch“, Warszawa, ul. Srebrna Nr 12. tel. 80420. **Konto PKO I-14.667.**

Skład oddano do druku 23.XI.50. Druk ukończono 20.XII.50. Nakład 3000 egz. Pap. druk. sat. V kl, gr 70

Druk WZG Oddz. 01, W-wa, Tamka 3 Zam. 4780. B-133367.



Cena egzemplarza 3 zł

